



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



RIESLING BRINÀ 2025

TIPO

vino bianco fermo

VITIGNI

100% Riesling Italico

VINIFICAZIONE

le uve dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato riposare e posto a fermentare a temperatura controllata in botti di acciaio, nelle quali rimane ad affinarsi fino all'epoca dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ha colore giallo paglierino scarico con sfumature verdognole. Ha profumo intenso, fresco con prevalenti note floreali e fruttate fra tutte sentori di frutta esotica e mela. Al palato è fresco, di buona persistenza con retrogusto leggermente amarognolo.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol

ACCOSTAMENTI

ideale come aperitivo, è compagno fedele degli antipasti, dei primi piatti anche a base di verdure, dei piatti a base di pesce. Eccellente con le rane e con carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C. Stappare al momento.

Contiene solfiti.

Azienda Agricola CA' DEL GE'di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com