



IL BANDITO RIESLING O.P. D.O.C.

TIPOLOGIA: Riesling Renano fermo.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Riesling Renano 100%

RESA PER ETTARO: 70 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VINIFICAZIONE: Il mosto ottenuto dopo la pigiadiraspatura rimane in contatto con le bucce per una breve macerazione. Dopo una chiarifica statica, il mosto fermenta a temperatura controllata a circa 15°C per conservare i profumi varietali. L'affinamento in leggero passaggio in legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Giallo paglierino.

OLFATTIVE: Perfetta la riconoscibilità del Riesling, ove prevalgono profumi di pesca e note floreali.

GUSTATIVE: L'equilibrio tra l'acidità e la mineralità abbinato alla morbidezza di un leggero residuo zuccherino rendono unico questo vino che si presenta armonico ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° – 8°C.

ACCOSTAMENTI: Ottimo con pesce e carni bianche, eccellente a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI