



VITICOLTORE INDIPENDENTE = 100% UVE PROPRIE  
 Vino bianco fermo ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve Sauvignon, Riesling e Chardonnay provenienti dalle nostre vigne. Dal bouquet fruttato e minerale e dal gusto sapido e fresco, accompagna piacevolmente piatti di pesce e carni bianche.  
 DELLE 4650 BOTTIGLIE PRODOTTE QUESTA E' LA N° 514  
 L. 1.1. NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE-VETRO CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA

<b>DENOMINAZIONE</b>	IGT "Colline del Milanese" bianco.
<b>TERRENI</b>	Vigneti di proprietà situati nelle migliori zone collinari, di diversa tessitura e composizione. Densità d'impianto da 5000 a 6250 piante/ettaro, senza concimazioni di produzione. Inerbimento totale senza uso alcuno di diserbanti.
<b>VITIGNI</b>	40% Riesling Italo e Renano, 30% Sauvignon e 30% Chardonnay.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, verso il 10 settembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Chiarifica statica a 19° C. Lenta fermentazione alla stessa temperatura con frequenti bâtonnages. Affinamento sulle fecce fini. Primo travaso a marzo, poco prima dell'imbottigliamento.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Elegante vino bianco prodotto annualmente in piccole quantità (6000 bottiglie ca.). Il Vigneto di Riesling è sito in località La Merla, una delle zone più vocate e meglio esposte della collina banina.
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli.
<b>PROFUMO</b>	Ampio, floreale, fruttato e minerale.
<b>SAPORE</b>	Fresco, fruttato, minerale ed armonico.
<b>CONSERVAZIONE MEDIA</b>	6 anni
<b>TENORE ALCOOLICO MINIMO</b>	12,5°
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10/11° C
<b>ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI</b>	Buon vino aperitivo. Ben si accompagna ad antipasti leggeri, preparazioni a base di pesce anche con salse delicate. Ottimo con carni bianche e sformati di verdure.