Monsupello®
CASA FONDATA NEL 1893

RIESLING PROVINCIA DI PAVIA IGT 2013



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Oliva Gessi,Torricella Verzate e Redavalle
ESPOSIZIONE: Sud-Est e Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 anni
UVAGGIO: 100% Riesling Renano
RESA PER ETTARO: 70 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Prima metà di settembre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. A fine luglio, dopo l'invaiatura, viene eseguito il primo diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine ed aromatiche oltre che una migliore sanità del prodotto. Un secondo diradamento di rifinitura viene effettuato a fine agosto, poco prima della maturazione tecnologica.
Da oltre 10 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.
La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato e fine) dal mosto di seconda pressatura. L'intera operazione viene fatta in ambiente inertizzato, per evitare che l'aria vada ad ossidare i delicati composti aromatici del Riesling. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo ulteriori travasi ed una leggera stabilizzazione proteica, il vino viene microfiltrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA
Colore: giallo paglierino vivace con rapidi riflessi verdognoli; brillante.
Profumo: bouquet fine, fresco e fruttato.
Sapore: secco senza asperità, fresco, fruttato, elegante, di pieno carattere.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	13,20 % vol
	- Zuccheri residui:	5,5 g/l
	- Acidità:	7,20 g/l
	- pH:	3,08
	- Estratto secco:	24,50

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO
Vino d'annata. Qualificazione: bianco secco.
Accompagnamento: antipasti di mare, pesci di mare e d'acqua dolce sia arrosto che salsati, preparazioni calde a base di frutti di mare, frittate.
Temperatura di servizio: 12°C.
Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

.

Monsupello Eredi di Boatti Carlo Soc. Agr.
Via San Lazzaro, 5 – 27050 Torricella Verzate - Pavia – Italia
Telefono + 39.0383.896043 – Fax + 39.0383.896391 - www.monsupello.it - E.mail: monsupello@monsupello.it