ACQUISTATO IL .....

Riesling Superiore O.P. DOC 2010 - ESCLUSIVA Svinando 2010



Un Oltrepò Superiore da invecchiamento

Terra di dolci contrasti, colline e montagne, l'Oltrepo Pavese, punta più meridionale della Lombardia e della Provincia di Pavia, un Triangolo di colline a grappolo d'uva, quasi il destino in una forma, che, dalla pianura costiera del Po, salgono gradatamente da 200 fino a 700 metri sul livello del mare.

Prima di assaggiare questo vino Maria Adele Galanti ha voluto spiegarci la sua filosofia del vino bianco: questo deve saper invecchiare come e più di un rosso, i suoi bianchi sono espressione del territorio e vanno bevuti a tempo debito. Facciamo un investimento sul futuro presentandovi il gioiello della casa, il Riesling Superiore 2010. Vino che esprime il carattere floreale della varietà, fiori bianchi, gelsomino, ed una profondità sapida e acida che solo queste vigne sanno esprimere. Un bianco con 3 anni di invecchiamento, ma con una vita davanti.

La Tenuta Ca' Boffenisio nasce nel 1997 in Oltrepo Pavese, una terra vocata alla viticoltura da millenni, come testimoniano le citazioni di svariati autori greci e romani come Plinio il Vecchio e Strabone. E la Conca di Boffenisio, sconosciuta località dagli echi di soffio e dai profumi cari a Dionisio, diventa la culla in cui nasce l'azienda, grazie all'entusiasmo e all'intuito di Maria Adele Galanti.
Oggi la Tenuta è un'azienda di medie dimensioni, giovane, dinamica e stimata, che ha fatto della qualità il suo baluardo e del continuo miglioramento il suo orizzonte. Ca' Boffenisio si estende su 23 ettari di cui 15 a vigneti specializzati, baciati da una esposizione privilegiata e protetti dalla cinta dei boschi di Torre del Monte, con la musica classica che accompagna il ciclo produttivo dei vigneti, a conduzione biologica certificata: Mozart in Inverno e Vivaldi in Primavera.

La Vigna

Terreno	Marne calcareo-argillose
Esposizione	Nord-ovest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Lombardia
Uve	Riesling
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10/12°
Quando Berlo	Sarà un lungo crescendo per i prossimi 6 anni
Abbinamento	Primi con sughi leggeri, piatti a base di pesce e carni bianche
Vinificazione	Raccolta in cassette a mano. Nell?arco di qualche ora pressatura. Fermentazione naturale (solo caldo, freddo e mezzi meccanici) in tini in acciao inox senza aggiunta di lieviti
Sensazioni	Note di fiori bianchi, gelsomino. In bocca bello slancio acido e sapido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821