

azienda
agricola *Lozza*

Riesling Italico D.O.C.
"Riva del Biancospino"



Riesling Italico D.O.C. "Riva del Biancospino"

Ottenuto da una pressatura soffice di uve Riesling Italico 100% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è delicato, persistente con un raffinato sentore di agrumi. Il sapore è fresco, di buona struttura, piacevolmente vellutato. Si accompagna ottimamente con pesce, carni bianche e salumi. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 8°-10° C.

Zona di produzione: i vigneti sono situati in Lombardia nel cuore dell'Oltrepò Pavese, nei comuni di Santa Giuletta e Torricella Verzate a 250 m s.l.m. con esposizione sud-ovest.

Caratteristiche del vigneto: la "Riva del Biancospino" è un vigneto impiantato nel 1980 con densità di impianto di 3000 ceppi/ettaro ed allevato a Guyot. Le coltivazioni e le lavorazioni vengono effettuate in modo tradizionale rispettando i canoni dell'Agricoltura Biologica. Le quantità di uve prodotte sono volutamente limitate al fine di ottenere la migliore qualità.

Modalità di raccolta: manuale con selezione e cernita del prodotto.

Vinificazione: le uve, dopo la raccolta, sono trasportate nelle nostre cantine dove inizia la lavorazione. Pressatura con pressa automatica a polmone centrale per la separazione del succo dalle bucce, poi decantazione statica in vasca a 12° C. per 28-30 ore. Si procede poi all'inoculo di lieviti selezionati per attivare la fermentazione alcolica gestita a temperatura controllata e mai oltre i 16° C. La permanenza sui lieviti si protrae per circa 25 giorni.

Vasche di stoccaggio: vasche in acciaio inox con controllo della temperatura.

Imbottigliamento: dopo una leggera rifermentazione in autoclave, il vino è refrigerato a -4° C. per una sicura stabilizzazione tartarica per 6-8 giorni, poi filtrato ed imbottigliato con riempitrice isobarica. Sessanta giorni di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Consulente di campagna: Lozza p.a. Roberto.

Consulente enologico: Saviotti enologo Carlo.

Dati analitici: la scheda tecnica di ogni singolo lotto e consultabile in azienda.

