

FAGÒT

OLTREPO' PAVESE RIESLING



Denominazione di origine controllata

VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono raccolte fresche e subito lavorate. La pressatura soffice separa le bucce dal mosto che viene illimpidito con decantazione statica e messo a fermentare a temperatura controllata. Il vino nuovo, a fine fermentazione viene travasato e conservato in recipienti di acciaio in attesa delle filtrazioni di pre-imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino con profumi molto intensi e fini di frutta esotica, mela e banana. Al palato ha buon equilibrio tra freschezza e morbidezza con persistenza aromatica di grande eleganza. Di buona struttura e sapidità.

ABBINAMENTI

Il "fagòt" esprime tutte le proprie qualità e tutta la spiccata personalità abbinato ai risotti alle erbe, ai piatti a base di verdure e a tutti i piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo anche per aperitivi.

VITIGNO

Riesling

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

250-350 mt

ESPOSIZIONE

Nord-Est / Sud-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

7.000 kg/ha

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

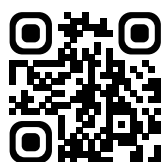
TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 15°C



SCATOLE

6 Bottiglie da 75cl



FRADÉ®
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert®



FAGÒT

OLTREPO' PAVESE RIESLING



Denominazione di origine controllata

VINIFICATION

The ripe grapes are harvested, destemmed, softly pressed and cold macerated for a few hours with the aim of enriching the must with the characteristic primary aromas of the grapes. At the end of the maceration, the pressing separates the skins from the must, which is clarified by means of static decanting and it is fermented at a controlled temperature. The new wine, at the end of alcoholic fermentation, is transferred to and stored in steel tanks until the pre-bottling filtration.

TASTING NOTES

Straw-yellow coloured, verging on gold, with very strong, fine aromas of exotic fruit, apple and banana. The mouthfeel shows a good balance, ranging between freshness and softness, with a very elegant aromatic length. Good structure and richness of flavour.

FOOD RECOMMENDATIONS

The "fagòt" wine expresses all its qualities and distinctive personality when matched with a wild herb flavoured risotto, vegetable-based meals and all fish, shellfish and mollusc dishes. It is also excellent for aperitifs.

GRAPE VARIETY

Riesling

TYPE OF CULTIVATION

Certified organic

ALTITUDE

250 – 330 m

EXPOSURE

North-East – South-East

TYPE OF SOIL

Of marine origin, limestone, clay, limestone-clay marl

TRAINING SYSTEM

Guyot

HARVEST

Hand-harvesting into crates

VINE DENSITY

4.500 plants/ha

PRODUCTION

7.000 kg/ha

AGING

6 months in steel and 2 months in bottle

ALCOHOL CONTENT

13,5% Vol.

SUGGESTED SERVING

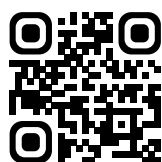
TEMPERATURE

8° - 15°C



BOXES

6 x 75cl Bottles



FRADÉ[®]
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert[®]



FAGÒT

OLTREPO' PAVESE RIESLING

Denominazione di origine controllata



WEINBEREITUNG

Die reifen Trauben werden geerntet, entrappt und sanft gepresst und für wenige Stunden kalt gemischt mit dem Ziel, den Most mit den typischen Primäraromen der Traube anzureichern. Nach der Maischestandzeit werden die Beerenschalen durch Pressen vom Most getrennt, der wiederum durch statisches Absetzen geklärt und bei kontrollierter Temperatur fermentiert wird. Der neue Wein wird am Ende der alkoholischen Gärung umgepumpt und den ganzen Winter über in Stahltanks gelagert, bis zu den Filtrationen, die kurz vor dem Abfüllen erfolgen.

VERKOSTUNG

Strohgelber, zu goldfarben tendierender Wein mit ausgeprägt feinen Aromen exotischer Früchte, Äpfeln und Bananen. Am Gaumen ist er gut ausbalanciert zwischen Frische und Schmelzigkeit und hat einen sehr eleganten und lang anhaltenden Nachhall. Von guter Struktur und gewisser Würzigkeit.

SPEISENKOMBINATIONEN

Der "Fagòt" spielt seine Qualitäten und ausgeprägte Persönlichkeit vor allem in Kombination mit Kräuter-Risotto, Gemüsespeisen und mit allen Gerichten auf der Basis von Fisch, Schalen- und Weichtieren aus. Auch als Aperitif eignet er sich hervorragend.

REBSORTEN

Riesling

PRODUKTIONSGBIET

Provinz Pavia

KULTIVIERUNG

Biologisch zertifiziert

MEERESHÖHE

250-350 m

AUSRICHTUNG

Nordost / Südost

BODENTYPOLOGIE

Mariner Ursprung, kalkhaltiger Mergel, lehmig, schlickig-lehmig

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

ERNTE

Manuell in Kassetten

PFLANZDICHTHE

4.500 Reben/ha

PRODUKTION

7.000 kg/ha

REIFUNG

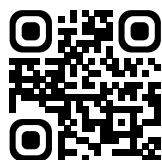
6 Monate in Stahl und 2 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT

13,5% Vol.

SERVIERTEMPERATUR

8°- 15°C



KARTONS

6 Flaschen à 75 cl

FRADÉ
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it



bioagricert

