

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 inahltanks 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

ERNT

Manuell in Kassetten

PFLANZDICHT

4.500 Reben/ha

PRODUKTION

7.000 kg/ha

REIFUNG

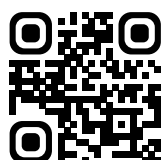
6 Monate in Stahl und 2 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT

13% 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

