

# CANTINA TÀIA

## Riesling

### Vendemmia 2022

Annata caratterizzata da alte temperature e scarsa piovosità. Un'abbondante pioggia di fine luglio, la collocazione dei vigneti in alta collina ed una vendemmia precoce hanno permesso di ottenere uve di buona gradazione zuccherina, ben mature e senza stress idrico.

### Denominazione: Oltrepò Pavese DOC Riesling

**Vitigno:** Riesling Renano 100%

**Anno di impianto:** 2004

**Altitudine:** 436 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord-Ovest

**Tipologia di terreno:** Calcereo argilloso

**Allevamento:** Controspalliera

**Vendemmia:** Uve raccolte a mano in cassette da 20 kg la terza settimana di settembre

**Winemaker:** Nicola Biasi

### Vinificazione

Pressatura soffice delle uve a grappolo intero seguita da chiarifica statica a 12 gradi per 24 ore.

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata di 16°C per quasi 20 giorni.

Affinamento sulle fecce fini con frequenti battonage per otto mesi prima della messa in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

Da un vitigno nobile come il Riesling Renano, nasce un bianco elegante di un giallo intenso con riflessi verdolini. Al naso prevalgono le piacevoli note fruttate di pesca e frutta a polpa bianca, sentori balsamici e note che esaltano la sua inconfondibile mineralità. Al sorso è pieno e avvolgente, il finale minerale gradevole e il tutto accompagnato da un'ottima spalla acida.

### Abbinamenti

Ottimo da abbinare a frittate, piatti vegetariani, o secondi di pesce.

### Dati analitici:

Alcool: 12,70 %

Zuccheri: 1 gr/l

Acidità Totale: 7 gr/l

pH: 3,10



Stefania  
Scarabelli