

PAZIENDA AGRICOLA PIETROTORTI



L'**Italiceo** è un Riesling molto particolare. Lo produciamo facendo la vendemmia delle uve in fasi diverse: parte delle uve sono raccolte a maturazione, parte sono raccolte surmature, restano in vigna almeno due settimane più delle prime, parte le raccogliamo in cassetta e le facciamo appassire. Facciamo la vinificazione delle tre uve separatamente e infine facciamo un taglio dei tre vini ottenuti prima dell'imbottigliamento. Con questa vinificazione riusciamo ad estrarre dei profumi e degli aromi molto particolari dal Riesling italiceo, che di per sè è un vitigno non molto caratterizzante.

Italiceo Vino bianco

Vitigno: Riesling (100%)

Comune di produzione: Montecalvo Versiggia

Altimetria del vigneto: 320 m slm.

Tipo di terreno: terreno limoso e argilloso

Anno di impianto: 2012

Sistema di allevamento: Guyot classico

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca vendemmia: settembre

Fermentazione: 12-14 giorni, vinificazione in bianco

Caratteristiche organolettiche:

è un vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, fruttato, leggermente tropicale nelle fasi giovanili, successivamente evolve in delicate note minerali e complesse. Gusto ricco e pieno, sapido e morbido, fresco e persistente, con una piacevole dolcezza dovuta ai profumi floreali.

Azienda agricola Pietro Torti

Località Castelrotto, 9 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV)

+39 38599763

+39 3385849675

info@pietrotorti.it

www.pietrotorti.it