



• A L E M A T •

I NOSTRI VINI



## SAVIUM

Piemonte Riesling D.O.C.

Vitigno: Riesling renano 100%.

Vinificazione: l'uva raccolta riposa una notte in cassette in modo che il fresco lunare abbassi la temperatura dei grappoli. Il frutto è pressato intero, il mosto viene travasato alla sera per eliminare le fecce grossolane, poi condotto a fermentazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica si travasa solo una volta al fine di lasciare le fecce fini che conserveranno il vino sino alla filtrazione di imbottigliamento.

Affinamento: Il vino è mantenuto in acciaio per circa 6 mesi trascorsi i quali si procede con l'imbottigliamento. Ancora due mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato con sentori di pesca bianca e spezie, asciutto e sapido in bocca, fresco ed appagante, ogni sorso richiama quello successivo.

Temperatura di servizio: 10/11°C

Abbinamenti: pesce, antipasti, crostacei, carni bianche.