



IL FEUDO NICO

Vigna Palasco

La Denominazione: **Oltrepò Pavese Riesling Superior**

Le Vigne: **Palasco**

Seconda fascia collinare al 300 metri di altitudine sul crinale di Mornico che guarda la Val Sorda. Esposizione a nord/est con pieno sole per tutto il periodo radiante, terreno calcareo con formazioni di gesso, a macchie tipiche della valle; forma d'allevamento a gouyot con resa di 90 q.li ettaro. Il momento più bello per visitare la vigna è prima della raccolta, il verde intenso delle carnose foglie in contrasto con il giallo dei finissimi grappoli di Riesling è un tripudio di colori.

Ampelografia: **Riesling Renano 100%**

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **13 %**

Malolattica **non volta**

Dosaggio Zuccheri **2 gr/l**

Temperatura di servizio **8/10°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Raccolta manuale ed in cassetta da 20 Kg alla fine della prima decade di settembre, riposo di 24 ore in cella frigorifera e pressatura delle uve a 3/4 gradi per preservare il mosto fiore con successiva stabulazione a freddo per almeno 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata e continuo batonage per aumentare la capacità tiolica. L'imbottigliamento avviene l'estate successiva la vendemmia con la messa in commercio almeno dopo 6 mesi. Queste lavorazioni conferiscono al Vigna Palasco una sorprendente longevità, curioso è seguire l'evoluzione di questo grande bianco anche fino 5/6 anni dopo la raccolta.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁 La trasparenza e la limpidezza di questo Riesling, dal caratteristico colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fanno presagire un'intrigante eleganza.
- 👂 Scorrevole nel bicchiere, regala al naso una marcata **mineralità**, note citrine e mela cotogna appena sbucciata.
- 👄 Un bouquet di fiori accompagnato da sentori erbacei e minerali avvolgono il palato. Un vino **asciutto**, **sapido** con una **spiccata acidità**, una sinfonia ben orchestrata in perfetta armonia con le sue morbidezze.
- 🍷 Noi lo abbiniamo con Crespelle ripiene di peperoni di Voghera spadellati e Stafforella De.Co. Perfetto con frittate con verdure dell'orto, filetti di pesce d'acqua dolce e arrosto in salsa

