

Dalle uve rosate del Pinot Grigio, con la tecnica della vinificazione in bianco, separando immediatamente le bucce dal mosto già in fase di pressatura, nasce questo emozionante vino bianco dal forte carattere, che si manifesta all'olfatto con intensi e netti profumi di frutta bianca, in particolare di pera e mela golden, con delicate note speziate. La penetrante sapidità ne caratterizza l'aspetto gustativo rendendolo un vino dalla nitida personalità e dalla sorprendente versatilità. **Ottimo come aperitivo, ideale con insalate di mare, primi piatti a base di pesce e crostacei o minestre e zuppe particolarmente ricche e saporite. Benissimo anche con pesci al cartoccio o grigliati e con carni bianche. Da servire a 10°-12°C**

## **PINOT GRIGIO**    *DOC OLTREPO PAVESE*

We apply the white wine vinification technique to the pink/red PinotGrigio grapes, immediately separating the skins from the must at the "soft pressing" phase thus preventing them from yielding the typical rust-color. This wine has a straw yellow color with a fragrant bouquet of white fruits (Golden Delicious apples) and delicate spicy notes. The penetrating tanginess give to this wine a unique personality with surprising versatility. **Excellent as an aperitif, pairs perfectly with seafood, rich and flavorful soups, vegetable, cheeses and white meats. To be served at 10-12°C.**



*Zona di produzione: Oltrepò Pavese  
Altitudine: 120 mt  
Natura del terreno: Argilloso calcareo-sabbioso  
Vitigno: Pinot Grigio 100%  
Sistema di allevamento: Guyot-4800 viti/Ha  
Resa: 55-60 Hl/Ha  
Vendemmia: manuale  
Pressatura: soffice pneumatica  
Fermentazione: In vasche acciaio termocontrollate  
Maturazione: vasche acciaio per 6 mesi  
Affinamento: 3 mesi in bottiglia*

*Growing area: Oltrepò Pavese (Lombardy)  
Elevation: 120mt  
Soil: clay-limestone-trace of sand  
Vines: Pinot Gris  
Training system: Guyot - 4800 vines/Ha.  
Yield: 55-60 Hl/Ha  
Harvest: By hand  
Pressing: Soft pneumatic pressing  
Fermentation: Stainless Steel tanks at controlled temperature  
Maturation: On fine lees in Stainless Steel Tanks (6 months)  
Final refinement: 3 month in bottles*

*Rivaclara*