PierpaoloPecorari

L'Amì Fritz

Varietà: Riesling frizzante

Comune di produzione: Mossa

Natura del terreno: Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)

Età media: 5 anni

Sistema di allevamento: Guyot 5.600 viti/ha

Resa: 60 hl/ha

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi (18 °C). Permanenza sul deposito fine per 3 mesi con battonage settimanali. Spumantizzazione e imbottigliamento a Valdobbiadene presso una cantina specializzata.

Potenziale di invecchiamento: 3 anni

Temperatura di servizio: 6°C - 8°C

Abbinamento: Feste e buona compagnia con sushi e sashimi, oppure ceviche infine crostacei. Oppure insalate aromatiche, piatti con erbe e spezie fresche, infine asparagi

Proposte piatti:
Insalata con finocchio, agrumi, mela verde
Pasta con verdure e limone
Tacchino con erbe
Crostate di frutta

Pierpaolo Pecorari
Società Semplice Agricola
via Tommaseo, 52
It-34070 S.Lorenzo Isontino
Tel. +39 0481 808775
info@pierpaolopecorari.it