



- Bianchi e Rosati ▼

BIANCHI e ROSATI

CHARDONNAY OLTREPO PAVESE D.O.C.

TIPOLOGIA

Vino bianco frizzante

VITIGNI

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura, avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla pressatura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, ha profumo elegante ed intenso con note fruttate e di fiori gialli. Al palato è fine e piacevolmente caldo, con buona persistenza e sentori di pesca gialla ed ananas.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è compagno ideale per antipasti, primi e secondi piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

FORMATI

0,75 l – Sfuso.

[Privacy & Cookies Policy](#)



MÜLLER THURGAU I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI

Müller Thurgau 100%

VINIFICAZIONE



Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura, avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla pressatura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, ha profumo fine ed elegante con note floreali e sentori di frutta tropicale. Al palato è caldo, rotondo e di buona persistenza con piacevoli note fruttate.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

ABBINAMENTI

Ottimo da accompagnare a primi piatti dai sapori forti e elaborate preparazioni a base di pesce. Si abbina perfettamente a formaggi di buona stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

FORMATI

0,75 l – Sfuso.

FILTRATO DOLCE DI MOSCATO DELLA PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.

TIPOLOGIA

Vino bianco dolce frizzante

VITIGNI

Moscato 100% (20% varietà Fior d'Arancio)



VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura, avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla pressatura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha profumo fragrante e intenso, con leggerei sentori di pesca gialla. Al palato è dolce, fresco, piacevolmente fine ed equilibrato.

GRADAZIONE ALCOLICA

4,5% vol

ABBINAMENTI

Da servire con tutti i tipi di dolci in particolare con crostate e pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

FORMATI

0,75 l

RIESLING OLTREPO PAVESE D.O.C

TIPOLOGIA

Vino bianco frizzante

VITIGNI

Riesling Italico 100%

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore giallo paglierino scarico, ha profumo ampio e intenso con note floreali e piacevoli sentori di frutta esotica. Al palato è fine, fresco, con buona persistenza e piacevole nota morbida.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è un ottimo compagno per il pasto quotidiano. Eccellente con carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

FORMATI

0,75 l – 1,5 l – Sfuso.

PINOT GRIGIO I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA**TIPOLOGIA**

Vino rosato frizzante

VITIGNI

Pinot Grigio 100%



VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadisraspatura il mosto viene fatto fermentare con le bucce a temperatura controllata per 5-6 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore leggermente ambrato, ha profumo fine e delicato con sentori di lampone e ribes. Al palato è sapido e di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna piacevolmente piatti di carne bianca e pesce. Ottimo nelle merende con salumi di breve stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

FORMATI

0,75 l – Sfuso.

PINOT NERO OLTREPO PAVESE D.O.C.

TIPOLOGIA

Vino bianco frizzante

VITIGNI

Pinot Nero 100%

**VINIFICAZIONE**

Dopo un'attenta selezione le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha profumo fine e delicato con sentori di mela e pesca bianca. Al palato è fresco, elegante, armonico e di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, si accosta ad antipasti, risotti e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

FORMATI

0,75 l – Sfuso.

RIESLING "PIOTA" OLTREPO PAVESE D.O.C.**TIPOLOGIA**

Vino bianco fermo

VITIGNI

Rieslign Italiceo 100%



VINIFICAZIONE

La vendemmia tardiva è eseguita con un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla spremitura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, ha profumo intenso con prevalenti note fruttate e floreali. Al palato è morbido, coinvolgente, aromatico e di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

ABBINAMENTI

Ottimo compagno per antipasti e primi piatti a base di verdure e pesce. Si abbina bene anche con formaggi morbidi e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18-20 mesi.

FORMATI

0,75 l

CHARDONNAY "PIOTA" OLTREPO PAVESE DOC

TIPOLOGIA



Vino bianco fermo

VITIGNI

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura, avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 12 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. Successivamente alla pressatura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico, ha profumo elegante ed intenso con prevalenti note fruttate e floreali. Al palato coinvolgente, aromatico e di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

ABBINAMENTI

Ottimo compagno per antipasti e primi piatti a base di verdure e pesce. Si abbina bene anche con formaggi morbidi e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18-20 mesi.

FORMATI

0,75 l. Questo vino è prodotto solo nelle migliori annate.

89/90 BIANCO

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI

Riesling renano 90% – Moscato e Muller Thurgau 10%

VINIFICAZIONE



La vendemmia è eseguita con un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 5 giorni a 4-6 gradi di temperatura. Successivamente alla spremitura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, ha profumo fine con spiccate note aromatiche, al palato è morbido, aromatico e di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti delicati e primi piatti a base di verdure e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18-20 mesi.

FORMATI

0,75 l. Questo vino è prodotto solo nelle migliori annate.

Follow Us



156872

Meta

Accedi

 Live from La Piotta

Natale a La Piotta

Sabato e domenica ci trovate a Piacenza al Mercato FIVI

La Piotta for Emergency

 Live from FIVI

Mercato dei Vini dei Vignaioli: a Piacenza per conoscere, degustare, acquistare

Il Mercato dei Vini dei Vignaioli: 330 sguardi sull'Italia del vino

Da FIVI un no deciso all'arricchimento del vino

Credits Roberta Bolsi s.a.s.

Padroggi – La Piotta | Powered by Mantra & WordPress.

 Italiano

 English