



San Rocco 2012

Cantina: Castello di Stefanago

Denominazione: Oltrepò Pavese

Tipologia: Bianco

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Riesling

Certificati: Biologico

Denominazione: Oltrepò Pavese

Annata: 2012

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Botte di Acacia - 12 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Crostacei, Formaggi di capra, Pesce

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Dal vigneto San Rocco del Castello di Stefanago di viti di Riesling Renano. Le uve del Guyot, a piena maturazione, danno corpo, calore, gradazione e fragranza, le uve del Cordone Speronato portano freschezza e acidità. Il San Rocco è un vino di carattere, sapido al gusto, persistente, ricco di nerbo ed equilibrato. Il particolare affinamento in botte grande di legno di acacia, lo arricchisce di spiccata personalità. Vino molto longevo, il San Rocco si evolve con il passare del tempo, le note fruttate e floreali si affievoliscono a favore di una maggiore mineralità tipica del vitigno.

Note di degustazione

Il San Rocco, il riesling del Castello di Stefanago è un vino bianco, fermo, dal colore giallo paglierino carico, luminoso e brillante, il profumo è fine, ampio, elegante e il gusto fresco, fruttato e morbido. Splendido aperitivo, perfetto sugli antipasti, sui piatti di pesce, con i frutti di mare e con i crostacei. Particolarmente indicato ad accompagnare formaggi di capra. La temperatura consigliata per degustare il San Rocco è 16°.