



AZIENDA AGRICOLA  
**CA' DEL SANTO**

## **RIVALUNGA**

RIESLING ITALICO

### **Varietà Uva**

Riesling 100%

### **Tipo di raccolta**

Manuale - tardiva - da vigneti del comune di Montalto Pavese, con esposizione a sud-est.

### **Sistema di vinificazione**

- Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.
- Maturazione in botti di acciaio.

### **Analisi Organolettica**

Colore paglierino scarico con sfumature verdoline.

Il profumo è ampio, con piacevole fruttato che lascia spazio ad un delicato floreale. Buon corpo, armonico e di lunga persistenza. Accompagna primi piatti a base di verdure, pesce, frittate.



AZIENDA AGRICOLA  
**CA' DEL SANTO**

## **RIVA DEI PESCHI**

PINOT NERO

### **Varietà Uva**

Pinot Nero 100%

### **Tipo di raccolta**

Manuale - da vigneti del comune di Montalto Pavese, con esposizione a sud-est.

### **Sistema di vinificazione:**

- Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.
- Maturazione in botti di acciaio.

### **Analisi Organolettica**

Intenso all'olfatto, delicato, con sentori di mela Golden e pesca. Dal gusto elegante, di buona struttura, si accosta ad antipasti, risotti, pesce.



AZIENDA AGRICOLA  
**CA' DEL SANTO**

*Riva Argonda*  
R I E S L I N G

**Varietà Uva**

Riesling 100%

**Tipo di raccolta**

Manuale - da vigneti del comune di Montalto Pavese, con esposizione a sud-est.

**Sistema di vinificazione:**

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per circa 25 giorni.

**Analisi Organolettica**

Elegante all'olfatto, intenso con sentori fruttati e floreali. Al palato è coinvolgente, di buona struttura e persistenza. Si accompagna a piatti di carni bianche, antipasti, pesce.



AZIENDA AGRICOLA  
**CA' DEL SANTO**

*Griis*  
PINOT GRIGIO

**Varietà Uva**

Pinot Grigio 100%

**Tipo di raccolta**

Manuale in cassetta da vigneti del Comune di Montalto Pavese, con esposizione a Sud-Ovest.

**Sistema di vinificazione:**

Spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata a freddo.

**Analisi Organolettica**

Vino fermo, dal colore giallo paglierino con sfumature dorate, al naso risulta elegante, intenso con spiccati sentori fruttati e floreali. Al palato si presenta con un giusto equilibrio ed una piacevole persistenza. Si abbina egregiamente a crostacei, antipasti di verdure e primi piatti delicati.



AZIENDA AGRICOLA  
**CA' DEL SANTO**

botritis  
**MUSCÀ**

**Varietà Uva**

Moscato 100%

**Tipo di raccolta**

Manuale - tardiva, da uve bottrizzate del comune di Montalto Pavese.

**Sistema di vinificazione:**

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in barrique per 24 mesi.

**Analisi Organolettica**

Sapore morbido e aromatico; il profumo è persistente con sentori di pesca e albicocca. Si consiglia di degustarlo con formaggi grassi.



AZIENDA AGRICOLA  
**CA' DEL SANTO**



## *Muscat*

### **Varietà Uva**

Moscato 100%

### **Tipo di raccolta**

Manuale - da vigneti del comune di Montalto Pavese e Pietra de' Giorgi con esposizione a sud.

### **Sistema di vinificazione:**

- Pigiadiraspatura con macerazione pell colare di 24 ore
- Fermentazione a temperatura controllata.

### **Analisi Organolettica**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo è fragrante, intenso con netti sentori di salvia. Al palato è piacevolmente equilibrato e persistente. Da servire sui dessert in genere, splendido su dolci grassi e farciti.