



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

Grùis
PINOT GRIGIO

Varietà Uva

Pinot Grigio 100%

Tipo di raccolta

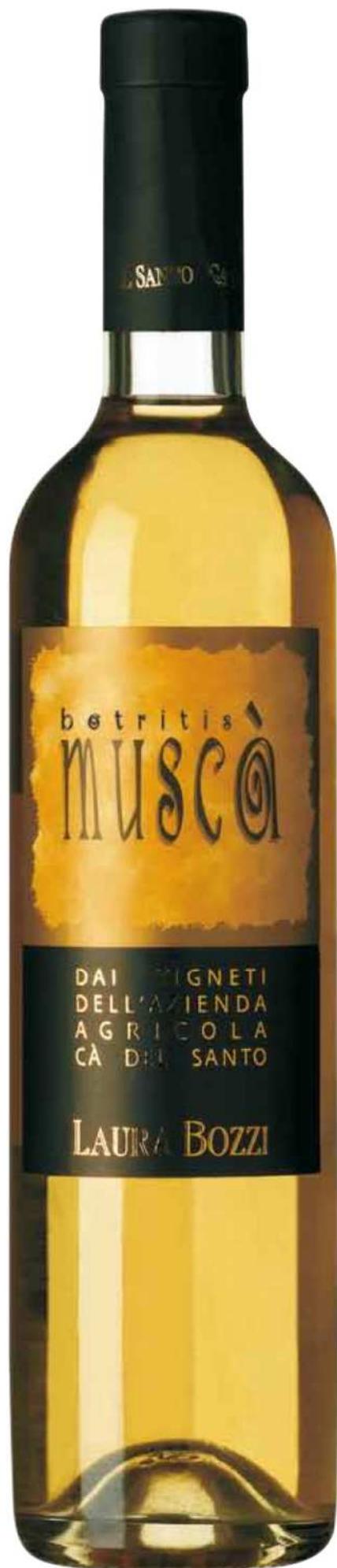
Manuale in cassetta da vigneti del Comune di Montalto Pavese, con esposizione a Sud-Ovest.

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.