

Khione Riesling DOC 2024 - Colle del Bricco



Nazione: Italia
Regione: Lombardia
Territorio: Oltrepó Pavese
Geologia Terreno: Argilla nera e calcare
Genere: Vino
Denominazione: Oltrepó Pavese DOC
Tipologia: Bianco
Vitigno: Riesling Italico
Annata: 2024
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Lievit: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox, batonnage dai 4 ai 6 mesi
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 1800
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Riesling Italico, fermentazione spontanea e brevissima macerazione sulle bucce per 12 ore. Affina in acciaio per 6 mesi.

Biologico non certificato

Sentori Chiave: Pera, fieno e gelsomino

Naso: floreale, fruttato e erbaceo.

Bocca: voluminoso, fresco, minerale.

Vista: giallo paglierino tenue

Ci troviamo nell'Oltrepò Pavese, più precisamente a Broni, a circa 200 metri sul livello del mare, dove le colline dolci, il clima mite e il sottosuolo ricco di argilla e calcare donano ai vini elevata beva, eleganza, freschezza e allo stesso tempo struttura, vigore e longevità.

Colle del Bricco, e con lui Matteo Maggi che segue direttamente sia la lavorazione in vigna che la vinificazione in cantina, ha dato il via alla produzione di vini provenienti dalle proprie vigne nel 2013, scegliendo di non vendere più le uve e optando sin da subito per un approccio estremamente meticoloso e seguendo pratiche biologiche in vigna, così da non dover intervenire eccessivamente durante le fasi di lavoro in cantina.

Stilisticamente i vini di Matteo riescono ad essere sempre incredibilmente precisi e puliti, dove i bianchi si distinguono per mineralità e verve aromatica, mentre i rossi tendono ad essere più schietti e rustici.

Il Khione è un vino bianco a base Riesling Italico materico, ricco e opulento ma al tempo stesso minerale, sapido e verticale, dove sentori fruttati e floreali si intrecciano con note iodate ed effluvi erbacei.

Un vino ricco nella sua semplicità, profondo nella sua immediatezza e beverino nella sua matericità.