

## ANDATAERITORNO

### Vino Bianco 2020



**Colore:** Ambrato, con riflessi dorato inteso e buccia di cipolla

**Profumo:** delicato e intrigante con richiamo a fiori bianchi di magnolia e zagara. Leggermente agrumato con un richiamo al tea bianco ed alle erbe spontanee officinali.

**Sapore:** secco, deciso, minerale e con buona sapidità. Tannicità viva e ben equilibrata che allunga il sorso e dona persistenza.

**Temperatura di servizio:** 12-16 C°

**Bottiglia:** 750 ml

**Vendemmia:** manuale con selezione delle uve negli ultimi giorni di agosto e prime settimane di settembre.

**Vinificazione:** Diraspatura e pressatura soffice (non oltre 0,8 bar) con prolungata sosta in pressa per una estrazione degli aromi. La pressatura delle uve avviene separatamente per ciascun vitigno, poi si uniscono i mosti in fermentazione.

**Affinamento:** maturazione per 3 mesi sui fermenti naturali. Decantazione e affinamento in vasche di cemento per garantire l'illimpidimento naturale e l'evoluzione della struttura. Permanenza minima in bottiglia prima della commercializzazione 2 mesi.

**Vitigno:** 50% vitigno autoctono romagnolo che possiamo coltivare e vinificare, di cui dobbiamo dare tracciabilità e su cui paghiamo l'Erga Omnes, ma che per legge non possiamo indicare da nessuna parte e 40% famoso e 10% trebbiano e grechetto gentile

**Zona di produzione:** Oriolo dei Fichi – Faenza (RA)

**Esposizione:** est, nord est, ovest

**Giacitura:** collinare da circa 80 mt a circa 150 mt. s.l.m.

**Composizione del terreno:** sabbioso con lenti di limo e marzana (sabbia e argilla) e argilla

**Grado alcolico:** 12.5 % vol. equilibrato e gradevole. \*

**Zuccheri residui:** < 1 g/l \*

**Acidità totale:** 4,88 g/l \*

**Anidride Solforosa totale:** 23mg/l \*

(\*come da refertazione Isvea del 15/04/2021)

**Abbinamenti consigliati:** per viaggiare con i sensi tra i nostri vigneti