



Le Signore

Ravenna Bianco IGT 2020

Colore: Giallo tenue

Olfatto: Apertura tra il fiore e il minerale con una progressione di note che evocano nespole, pesche bianche e gelsomino. Delicato richiamo alle foglie di alloro.

Sapore: Corpo lineare ed elegante senza esitazioni e senza graffio. Chiusura decisa e pronta ma mai aggressiva.

Temperatura di servizio: 10-14 C°

Bottiglia : 750 ml

Vendemmia: manuale con selezione delle uve.

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice (non oltre 0,8 bar) con breve sosta in pressa per una delicata estrazione degli aromi.

Affinamento: maturazione per 2 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: famoso

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

Esposizione: est

Giacitura: collinare da circa 80mt a circa 130 mt. s.l.m.

Composizione del terreno: limoso con lenti di sabbia e argilla

Grado alcolico: 11.5 % vol. equilibrato e gradevole. *

Zuccheri residui: < 1 g/l *

Acidità totale: 5,06 g/l *

Anidride Solforosa totale: 17mg/l * (*come da refertazione Isvea del 15/04/2021)

Abbinamento consigliato: pensando alle fresche sere d'estate