



Perlagioia

Ravenna Bianco IGT 2020

Colore: Giallo intenso

Profumo: delicato con richiamo a fiori bianchi e gialli di biancospino e ginestra. Leggermente agrumato con un richiamo alle erbe spontanee officinali.

Sapore: secco, deciso, minerale e con buona sapidità. Bel finale vivacizzato da un leggero contributo tannico che regala persistenza.

Temperatura di servizio: 10-12 C°

Bottiglia : 750 ml

Vendemmia: manuale con selezione delle uve negli ultimi giorni di agosto e primi di settembre

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

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: vitigno autoctono romagnolo che possiamo coltivare e vinificare, di cui dobbiamo dare tracciabilità e su cui paghiamo l'Erga Omnes, ma che per legge può essere indicato unicamente rivendicandone la DOCG.

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

Esposizione: est e nord 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: 12.5 % vol. equilibrato e gradevole. *

Zuccheri residui: < 1 g/l *

Acidità totale: 5,64 g/l *

Anidride Solforosa totale: 18mg/l * (*come da refertazione Isvea del 15/04/2021)

Abbinamento consigliato: quando avete voglia di una bevuta gioiosa e serena