



Indigeno

Ravenna Trebbiano frizzante 2020

Colore: Giallo tenue

Profumo: delicato e agrumato con richiamo ai fiori di acacia e delicata crosta di pane

Sapore: caratterizzato dall'assenza totale di zuccheri, spiccano sapidità e nota acida che si ammorbidisce proporzionalmente alla torbidità ed alla maturazione del vino. Sorso agile e rinfrescante.

Temperatura di servizio: 6-10 C°

Bottiglia : 750 ml

Vendemmia: manuale con selezione delle uve raccolte con leggero anticipo rispetto alla piena maturazione negli ultimi giorni di agosto.

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice non oltre 0,5 bar

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. Tiraggio con mosto prelevato in vendemmia per la rifermentazione che avviene sempre spontaneamente in bottiglia. Non avviene sboccatura ed i lieviti sono parte integrante e caratterizzante della bevuta.

Vitigno: 100% Trebbiano romagnolo

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

Esposizione: nord e ovest

Giacitura: collinare da circa 75 a circa 130 mt. s.l.m.

Composizione del terreno: argilla rossa e limo

Grado alcolico: 11 % vol. equilibrato e gradevole. *

Zuccheri residui : < 1 g/l *

Acidità totale : 5,25 g/l *

Anidride Solforosa totale : 12mg/l *

(* come da refertazione Isvea del 17/06/2021)

Istruzioni per l'uso: rinfrescare e agitare la bottiglia, sorseggiare e sorridere.