



#### **FIABA 2015**

L'etichetta mostra l'arazzo di famiglia realizzato a mano dalla nonna Maria alla fine dell'Ottocento.

#### **TIPOLOGIA DI VINO**

Vino bianco biologico

#### **DENOMINAZIONE**

Forlì bianco IGT

#### **TECNICHE DI VINIFICAZIONE**

Le uve sono raccolte e fermentate in uvaggio in assenza di bucce, in tini di acciaio, a temperatura controllata e con ridotto tenore di solfiti.

#### **AFFINAMENTO**

6 mesi in acciaio sui lieviti e minimo 4 mesi in bottiglia.

#### **CERTIFICATORE AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Consorzio CCPB, Italia

#### **LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI**

Paderno di Cesena, provincia di Forlì-Cesena (Italia)

**Altitudine** 200 m s.l.m.

#### **NATURA DEI SUOLI**

Sabbie gialle e argille colorate

#### **CARATTERISTICHE DEI VIGNETI**

Vigneti piantati nel 2007 con 5300 piante per ettaro, allevati a cordone speronato e guyot.

#### **VARIETA'**

Rebola 60% e Chardonnay 40%

#### **EPOCA E MODALITÀ DI VENDEMMIA DI VENDEMMIA**

Prima decade di settembre, raccolta a mano.

#### **RESA PER ETTARO**

53 quintali/ettaro; 1kg/pianta

#### **PROFILO AROMATICO**

Bouquet ricco di erbe aromatiche e fiori bianchi, al palato freschezza accompagnata da una spiccata mineralità, note fruttate e sapidita'. Ottima persistenza.

#### **LONGEVITA'**

4 anni

#### **ABBINAMENTI**

Primi piatti vegetariani, ai frutti di mare o con tartufo, pesce alla griglia, formaggi semistagionati, carni bianche, piatti vegani. Perfetto anche al bicchiere come aperitivo.

