LA SABBIONA

Bianco della Torre

Tipo: Bianco

Vitigno: 70% Malvasia e 30% Trebbiano

Denominazione: Ravenna IGT Bianco

Resa per ettaro: 90 q
Altimetria del vigneto: 100 m
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 3400 piante per ettaro
Tipo di coltivazione: Lotta integrata certificata SQNPI a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: Fine settembre
Vinificazione: Pigiadiraspatura con macerazione di 24-36 ore sulle bucce a bassa temperatura, segue pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperature controllate molto basse e affinamento sulle fecce nobili con bàtonnages frequenti. Affinamento in acciaio.

Durata della fermentazione: 18-20 giorni

Epoca di imbottigliamento: febbraio/marzo

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.
Capacità di invecchiamento: da apprezzare giovane
Colore: giallo paglierino con riflesso verdolino
Olfatto: Intenso, floreale con sentori riconducibili a fiori gialli

Gusto: Secco, morbido, fresco e con buona sapidità. Al palato chiude con un buon sentore aromatico.

Temperatura di servizio ideale: 10-12°C

Abbinamenti: A primi piatti leggeri e secondi piatti a base di verdure o pesce. Vino ideale anche a tutto pasto.
Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri