LA SABBIONA

Vip

Tipo: Bianco

Vitigno: Famoso 100%

Denominazione: Ravenna IGT Famoso

Resa per ettaro: 80 q
Altimetria del vigneto: 50 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: 20-22 giorni

Epoca di imbottigliamento: febbraio/marzo

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.
Capacità di invecchiamento: vino da bere in annata o da 1 a 3 anni
Colore: giallo paglierino
Olfatto: Intenso dal profumo fruttato con riconoscimenti di mela golden, banana e fiori di biancospino

Gusto: Secco, morbido, fresco e con buona sapidità

Temperatura di servizio ideale: 10-12°C

Abbinamenti: con insalate di mare leggere e primi piatti con condimenti bianchi, tortelloni con ripieno di formaggio leggero e fresco, molto indicato come aperitivo.
Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri