

Area 88 Bianco

Denominazione • Romagna DOC bianco Modigliana

Area di produzione • Modigliana (FC) - Vallata del Torrente Acerreta

Vitigni • Trebbiano

Età vigneto • 50 anni

Altitudine • 400 m s.l.m.

Esposizione • Ovest

Tipologia del terreno • Marmoso - Argilloso - Arenaceo

Forma di allevamento • Guyot

Resa per ha • 40-45 q.li

Raccolta • A inizio Ottobre, manuale, in cassette, selezionando i grappoli

Vinificazione • Mantenimento delle uve a bassa temperatura prima della diraspatura; carico della pressa e sosta delle uve per alcune ore prima della pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata (15-18°). Breve affinamento in acciaio sulle fecce fini, imbottigliamento e sosta in vetro di almeno tre mesi prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio • 10° - 12°

