

ORO della VIGNA

DENOMINAZIONE / DENOMINATION

Bianco da Uve Stramature

CARATTERISTICHE VINO / CHARACTERISTICS WINE

Annata / Vintage = 2018

Uvaggio / Grape varieties = Albana (100%)

Cloni / Clones = **Albana T14**

Contenuto alcolico / Alcohol content = 14 % Vol.

Temperatura di servizio / Service temperature = 6-8°C / 42 - 46 °F

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO DI PRODUZIONE / PRDUCTION VINEYARD CHARACTERISTICS

Produzione annuale vino / Annual production = 600 bottiglie / bottles

Vigneto di Produzione / Production vineyard = Albana

Esposizione / Exposition = Nord-Sud / North-South

Altezza media / Average altitude = 50 mt slm / 164 feet on the sea level

Ampiezza / Width = 600 piante / plants

Terreno / Type of soil = Medio impasto collinare / sandy soil hills

Anno di impianto / Planting year = 2006

Densità di impianto / Planting density = 4200 Piante ad ettaro / vines per

hectare

Tipologia Allevamento / Training System = Gouyot / Gouyot

Produzione annua / Annual production = 75 q.li/ha / 0,83 tons per hectare

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE / WINEMAKING PROCEDURES

Metodo di Vendemmia / Harvest method = Manuale in piccole cassette da 20 kg/ manual, in 44 libbre small boxes

Epoca di Vendemmia / Harvest period = Dalla terza decade di agosto /
Second half of august

PROCEDURE DI VINIFICAZIONE / WINEMAKING PROCEDURES

Le uve raccolte vengono immediatamente coricate nei graticci forati e portate nella sala alta della casa storica dove avviene l' appassimento che dura almeno 40 giorni.

Ottenuto la disidratazione voluta, le uve vengono portate in cantina e pigiate con una pressa soffice pneumatica. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10°C per circa 24-36 ore in modo da ottenere una defecazione statica e la conseguente pulizia del mosto. Si avvia la fermentazione alcolica che viene condotta in barrique dove il vino si affinerà per almeno 12 - 15 mesi per essere successivamente travasato in una vasca di acciaio dove verranno effettuato il batonage per migliorare ulteriormente il bouquet organolettico.

Terminato l' affinamento verrà imbottigliato per lasciarlo a decantare in bottiglia per 6 mesi.

The grapes are immediately stored horizontally in perforated racks and bring the top of the historic house room, where takes place the ' drying that lasts at least 40 days .

Obtained the required dehydration, the grapes are taken to the cellar and pressed with a pneumatic soft press . The must

obtained is cooled to 10 ° C for about 24-36 hours in order

to obtain a static defecation and the subsequent cleaning of the must. It starts the alcoholic fermentation which is conducted in barrels where the wine will refine for at least 12 - 15 months to be subsequently transferred into a steel bath where they will be carried batonage to further improve the organoleptic bouquet . Finished the ' aging will be bottled for leave to settle in the bottle for 6 months .

Caratteristiche organolettiche / Sensory profile

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino acceso, con riflessi dorati e ramati. All'olfatto denota la freschezza aromatica di fiori e frutti a polpa gialla, albicocche e pesche, miele e frutta sciroppata. Al palato la dolcezza è presente ma tenue e bilanciata con un esplosione di sentori di frutta.

The wine has a pale yellow color on, with reflections golden and auburn . Smell denotes the aromatic freshness of flowers and fruits yellow flesh , apricots and peaches , honey and canned fruit. On the palate the sweetness is present but soft and balanced with hints of fruit explosion.

Abbinamenti consigliati / Serving suggestion

Ottimo abbinamento con formaggi stagionati di mucca, pecora, capra o misti, con i dolci della tradizione romagnola e biscotteria secca.

Great pairing with seasoned cheeses made from cow , sheep, goat or mixed , with biscuits and dry desserts of Romagna tradition.

Collina dei Poeti
Via Gavine 97
Località Spinalbeto
Santarcangelo di Romagna
Rimini
T. 0541 620042
info@collinadeipoeti.it
www.collinadeipoeti.it
“collinadeipoeti”
[facebook - twitter
foursquare - google+]