

CHIARO DELLA SERRA®

Colli di Faenza doc Bianco

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO Serra di Castelbolognese 180 m.s.l.m.
Esposizione Sud Ovest

CRU Podere Ca' Zanelli

VIGNETO Vigna del Bosco (Foglio 28 Mapp.40) – Anno d'impianto 1978 – Allevamento Pergoletta romagnola – Sesto 4 x 1 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 9,5 ton

UVAGGIO Bianchino Faentino 60% Chardonnay 40%

VENDEMMIA Prima settimana di Settembre – Uve raccolte a perfetta maturazione con scelta dei grappoli in cassette da circa 3kg

VINIFICAZIONE Pressatura soffice dei grappoli interi – Fermentazione a temperatura controllata (12-14 gradi) in presenza di lieviti selezionati

MATURAZIONE E AFFINAMENTO In vasche di cemento vetrificato per 3 mesi – Imbottigliamento – Affinamento in bottiglia

Colore : GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

Profumo : FINE DELICATO FRESCO LEGGERMENTE FUME'

Sapore : SECCO FRAGRANTE MORBIDO

Temperatura di servizio : 8 – 10 °C

Gastronomia : GNOCCHI DI PATATA CON PESTO O SALSA ALLE ERBE – PASTE CON SALSE BIANCHE O AL POMODORO – RISOTTI DI PESCE O ALLE VERDURE – CARNI BIANCHE – GRIGLIATE DI PESCE – TAGLIATE DI VITELLO O DI PESCE