

# MATTINALE

## Romagna DOC Trebbiano

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO** Serra di Castelbolognese 200 m.s.l.m.  
Esposizione Sud Ovest

**CRU** Podere Ca' Zanelli

**VIGNETO** Vigna della Quercia ( Foglio 28 Mapp.40) – Anno d'impianto 1978 – Allevamento pergoleta romagnola – Sesto 5 x 1 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 10 ton

**UVE** Trebbiano Romagnolo

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

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

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO** In vasca per 2 mesi – Imbottigliamento – Affinamento in bottiglia

**Colore** : GIALLO PAGLIERINO

**Profumo** : DELICATO DI FIORI DI CAMPO ED ERBA BAGNATA

**Sapore** : SECCO, SAPIDO SU STOFFA LEGGERA

**Temperatura di servizio** : 8 - 10 °C

**Gastronomia** : APERITIVO – ANTIPASTI –INSALATE DI PESCE - PRIMI ALLE ERBE – CREME DI VERDURE – SFORMATI DI VERDURE