

STEFANO FERRUCCI BIANCO

da uve stramature

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

CRU Podere Ca' Zanelli

VIGNETO Vigna della Canovetta (Foglio 28 Mapp.49) – Anno d'impianto 1985 – Allevamento Cordone speronato- Sesto 3 x 1 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 1,5 ton. Resa uva/vino: 28%

UVE Malvasia

VENDEMMIA Tra fine Dicembre e i primi giorni di Gennaio – Uve raccolte dopo una sovramaturazione in pianta sottoposte all'effetto del ghiaccio e della neve

VINIFICAZIONE Pressatura soffice – Fermentazione naturale con lieviti indigeni - Stabilizzazione tartarica a freddo

MATURAZIONE E AFFINAMENTO In Tonneaux (botte di rovere da 500lt) vecchio per 6 mesi – Affinamento in bottiglia

Colore : GIALLO PAGLIERINO

Profumo : INTENSO E PERSISTENTE CON SENTORI DI MUFFA NOBILE E FRUTTI TROPICALI

Sapore : PIENO MOLTO PERSISTENTE LEGGERMENTE AROMATICO DI GRANDE ELEGANZA

Temperatura di servizio : 8 - 10 °C

Gastronomia : VINO DA MEDITAZIONE – PASTICCERIA SECCA – FORMAGGI ERBORINATI