

# TREBBIANELLO 2018



Incredibile trionfo della semplicità di beva, esaltata da una sorprendente sapidità e salsedine; memoria storica del nostro territorio.



## UVE

Trebbianello



## TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (230 mt slm) con media concentrazione di calcare.



## LAVORAZIONE

Uva raccolta a mano - Fermentazione in acciaio - Battonage settimanale svolto per un anno - 18 mesi di Affinamento in Bottiglia.



## COLORE

Giallo paglierino di ottima lucentezza con evidenti note verdognole.



## PROFUMO

Vino estromante floreale, fine, c'è un bel fondo vegetale, linfatico, un po' di pietra focaia e una leggera pungenza da senape, da mostarda.



## PALATO

Al palato è piuttosto garbato, con ottima morbidezza iniziale, è scorrevole senza asperità; il finale è di buona lunghezza, con ritorno di aromi agrumati, di pompelmo e di pomelo. Scaldandosi si evidenziano maggiori note gessose, minerali, di polvere di talco.



## ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme.



## RESA PER PIANTA

0,8 kg per pianta.



## DENSITÀ PIANTE

4800 piante/ha.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 15/16 °C. Si consiglia l'utilizzo del calice Bormioli Inalto o Borgogna Zalto



750 ml