



Romagnoli

S U R L Í B I A N C O



Composizione Ampelografica:
Ortrugo 100%

Natura del Terreno :
Franco - argilloso.

Esposizione:
Sud - est

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Guyot.

Resa uva :
70 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Pigiadiraspatura delicata, separazione del succo dalle bucce in pressa pneumatica a bassa pressione, decantazione statica del mosto. Parziale fermentazione con lieviti autoctoni in vasche di acciaio a temperatura controllata, seconda fermentazione in bottiglia con lieviti autoctoni.

Caratteristiche organolettiche:
Il vino si presenta con un sedimento sul fondo della bottiglia, che durante il servizio può sollevarsi.
Colore giallo di media intensità.
Al naso sentori di lieviti e di crosta di pane, frutti tropicali.

Abbinamenti gastronomici :
Antipasti di pesce, salumi e gnocco fritto.
Primi piatti con verdure, formaggi freschi.

Temperatura di servizio :
5-6°C

Gradi alcolici:
12% vol

Bottiglia :
Borgognotta Speciale 0,75 litri.