BIANCO DI CEPARANO
Romagna Albana
DOCG Secco

L'ANNATA 2014

UVE:
albana 100%

VIGNE:
Nome: Laghetto & Laghetto I° Quadro
Esposizione: sud-est
Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

PIANTE PER ETTARO:
3.700 - 5.000

ANNO D'IMPIANTO:
2006

DATA DI VENDEMMIA:
13, 14 e 15 settembre 2014

FERMENTAZIONE:
in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:
6 mesi in vasca di cemento a contatto con le fecce fini;
4 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	12,08
zuccheri residui (g/l):	3,9
acidità totale (g/l):	8,10
acidità volatile (g/l):	0,43
pH:	3,18
acido malico (g/l):	3,5
Estratto non riduttore (g/l):	23,80

BOTTIGLIE PRODOTTE:
7.000 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

Slow Wine
2013 Vino quotidiano
The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr
2011 - 86/100
Vini d'Italia - L'Espresso
2009 e 2013 - 15,5/20, 2010 - 16/20, 2011 - 16,5/20, 2012 - 15/20
I Vini di Veronelli
2012 - 88/100
Jancisrobinson.com - Walter Speller
2011 and 2012 - 17/20

FATTORIA ZERBINA - via Vicchio 11, 48018 - Faenza - Romagna - Italia
Tel. +39.0546.40022 - fax +39.0546.40275 - email: info@zerbina.com