

CEREGIO bianco

Romagna

Trebbiano DOC



L'ANNATA 2021

UVE:

trebbiano romagnolo 100%

VIGNE:

Nome: Laghetto

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

PIANTE PER ETTARO:

3.300

ANNO D'IMPIANTO:

1986

DATA DI VENDEMMIA:

13 settembre

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di media capacità a temperatura controllata di 16°C

AFFINAMENTO:

2 mesi in vasche di cemento

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	11,90
zuccheri residui (g/l):	< 0,5
acidità totale (g/l):	5,70
acidità volatile (g/l):	0,15
Estratto secco totale (mg/l):	20,60

BOTTIGLIE PRODOTTE:

1.600 da 375 ml - 5.800 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

Oscar Qualità Prezzo - Almanacco del Bere Bene (Gambero Rosso)

Dalbiere 1999

Premiazione Vino da pesce - Camera di Commercio di Ancona

Dalbiere 2010