

CEREGIO bianco
Trebbiano di Romagna DOC



TREBBIANO

FATTORIA
ZERBINA



L'ANNATA 2016

UVE:

trebbiano romagnolo 100%

VIGNE:

Nome: Laghetto

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

PIANTE PER ETTARO:

1.600

ANNO D'IMPIANTO:

1977-1986

DATA DI VENDEMMIA:

terza settimana di settembre

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di media capacità a temperatura controllata di 18°C

AFFINAMENTO:

2 mesi in vasche di cemento

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	11,62
zuccheri residui (g/l):	< 0,5
acidità totale (g/l):	6,00
acidità volatile (g/l):	0,27
pH:	3,20
acido malico (g/l):	1,30
estratto non riduttore (g/l):	20,70

BOTTIGLIE PRODOTTE:

1.000 da 375 ml - 7.500 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

FATTORIA
ZERBINA



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