

**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:

fine agosto

### 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