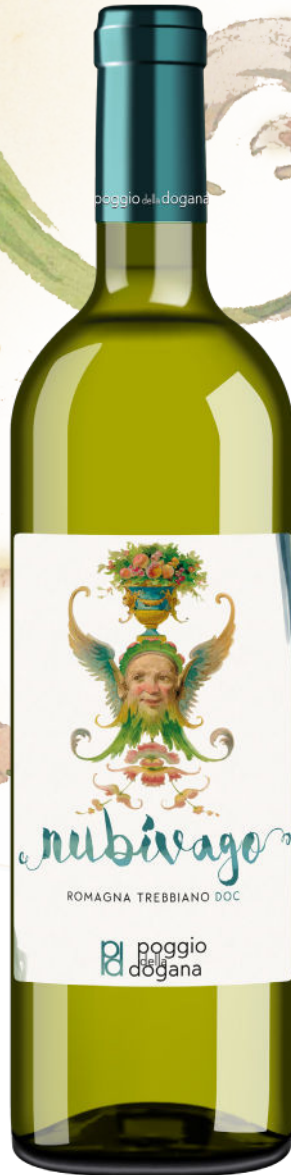


nubivago

ROMAGNA TREBBIANO DOC



Tipologia di vino/ Type of wine

Vino bianco da agricoltura biologica Certificata

Denominazione/ Denomination

Romagna DOC Trebbiano

Localizzazione dei vigneti/ Vineyard Location

Brisighella e Castrocaro Terme

Altitudine/ Altitude

200-300 m s.l.m.

Natura dei suoli/Nature of soils

Sabbie ocre/ ocre sands

Caratteristiche dei vigneti/ Vineyard characteristics

Vigneto di 20 anni di età con 5.000 piante per ettaro, allevato a Guyot

20-year-old vineyards with 5.000 plants per hectare, Guyot cultivation

Epoca e modalità di vendemmia/ Period and method of harvest

Prima decade di Settembre, raccolta a mano

First decade of September, hand-picked

Resa per ettaro/ Yield per hectare

5.000 kg/ettaro; 1,0 kg per pianta/ 5.000 kg/hectare; 1,0 kg per plant

Tecniche di vinificazione/ Vinification techniques

Vinificazione in assenza di bucce, pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata, con lieviti indigeni

Vinification without skins, traditional slow pressing in a vertical press. Fermentation in steel vats at a controlled temperature

Affinamento/ Refinement

8 mesi, il 50% della massa matura in cemento non vetrificato e il restante 50% in barriques di 3 passaggio

8 months, 50% of the mass matures in non-vitrified cement and the remaining 50% in 3rd passage barriques

Numero bottiglie prodotte/ Number of bottles produced

3.500