



TÈRA.

~ Trebbiano ~

RAVENNA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

TIPICA.

TREBBIANO.

Tèra è il dialetto di terra.

Le uve provengono da due piccoli vigneti esposti a nord, a 400 m.s.l.m. a ridosso del bosco, la cui superficie complessiva è di 0,7 ha. Il primo fu piantato nel 1970, il secondo 10 anni dopo. In funzione dell'altitudine, dell'esposizione e della povertà del terreno la produzione complessiva rapportata a ettaro è di circa 20 quintali. Grazie a questa bassa produzione le uve riescono a conferire al vino una buona cencetrazione.

Le uve sono raccolte manualmente e vengono trasportate in cantina senza aggiungere nessun additivo. Le stesse fermentano naturalmente in recipienti d'acciaio senza l'utilizzo di lieviti selezionati, né di batteri malolattici. Al termine delle fermentazioni, manualmente vengono effettuati il batonnage delle fecce fini ed i rimontaggi. La maturazione è avvenuta per sei mesi in acciaio e per altri quattro mesi in bottiglia.

Ha colore giallo paglierino e lo spettro olfattivo è espressivamente varietale, con quegli aromi tipici del trebbiano che ricordano l'erba fresca tagliata, il gelsomino e una nota minerale. In bocca dimostra eleganza, con un corpo non opulento ma con freschezza e mineralità ben equilibrate. Trarrà beneficio da una maturazione di alcuni anni in bottiglia che gli conferirà complessità ed eleganza.



*Fondo San Giuseppe produce vino biologico
certificato da Suolo e Salute
IT-BIO-004 Agricoltura Italiana
su controllo del MIPAAF*



**FONDO
SAN GIUSEPPE**

via Tura 7/A 48013 Brisighella - RA - ITALIA.

Mariagrazia Rizzati & Stefano Bariani.

T & F: +39 334 60 182 21 - e-mail: info@fondosangiuseppe.it

www.fondosangiuseppe.it