



# CIARLA.

~ *Riesling Renano* ~

RAVENNA

INDICAZIONE GEOGRAFICA

TIPICA.

RIESLING.

Ciarla significa "parla". È quello che chiedo ad un vino; di parlare di sé, di svelarsi, di rivelare il territorio da cui proviene ed i sentimenti, le intenzioni del produttore.

Il vigneto, di oltre venti anni di età, si trova a 400 metri di altitudine, esposto nord-est, ed ha una superficie di 0,7 ettari. Beneficia, grazie all'altitudine e all'esposizione, di notevoli sbalzi termici fra giorno e notte, che favoriscono l'espressività aromatica del vitigno.

La raccolta delle uve avviene nella seconda decade di settembre e si svolge manualmente. La fermentazione avviene in acciaio senza l'aggiunta di lieviti. La maturazione del vino è svolta per la metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneau di Allier per circa 6 mesi; trascorsi i quali le due masse vengono unite e dopo una breve permanenza in acciaio il vino viene imbottigliato.

Ha colore giallo paglierino di buona intensità. Il carattere varietale del riesling renano al naso è percettibile soprattutto nei sentori floreali di gelsomino e sambuco, mentre le note fruttate ricordano la frutta esotica; queste note in giovane età prevalgono su quelle terziarie di idrocarburi, che compariranno con almeno 3-4 anni di maturazione in bottiglia. La bocca è fragrante, con un equilibrio fra grassezza e freschezza.



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



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](mailto:info@fondosangiuseppe.it)

[www.fondosangiuseppe.it](http://www.fondosangiuseppe.it)