

RIBONA

COLLI MACERATESI DOC

Vin Blanc



Fait avec un cépage historique indigène, La Ribona (alias 'Maceratino') est un vin séduisant, avec une belle structure et un profil aromatique prononcé.

TERRAIN ce vin blanc est le produit d'une vigne située à 180 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur un sol modérément compact de consistance, sableuse et argileuse. Avec une densité 3,600 plantes par hectare, il s'étend sur une surface totale de 2 hectares.

VINIFICATION: en suite de la macération prolongé et du léger pressurage, la fermentation se déroule en cuves d'acier à température contrôlée

ELEVAGE: 6 mois en bouteille pour exalter les arômes primaires du cépage.

Cépage: Ribona

Alcool: 12.5%

Acidité totale gr./Lit 5,83 **Extrait**

Sec: gr./Lt. 20,8 **Sucres Résiduels:**
gr./Lit 1,1

0067 – Prix Reg: \$31

Prix CDV **\$29**

Blanc Marche