

# A--+-A Bianco 2015

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso sensazioni minerali che sfumano in note di fiori e frutti gialli. Al gusto ricco ma elegante, in buon equilibrio sapori minerali e agrumi. Un vino di tradizione romagnola, da pasto in abbinamento con primi piatti al ragu e carni rosse grigliate o arrosto.

## PROCESSO PRODUTTIVO

- Uva : 100% Albana coltivate con metodo biologico
- Vigneto: zona collinare di Dovadola FC presso loc. San Ruffillo da 250 mt s.l.m.; esposizione nord-est, substrato marnoso arenaceo, suolo franco argilloso;
- Produzione: 60 q.li/ha
- Vinificazione: da uve raccolte a mano in cassette, pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
- Affinamento: in serbatoi di acciaio da 10 hl per 8 mesi
- Gradazione: 13,5%
- Bottiglie prodotte: 1450bott.



## ANALISI

pH:	3,80
Anidride solforosa totale	56 mg/l
Titolo alcolimetrico volumetrico	15,93% vol
Acidità volatile	1,02 g/l di acido acetico
Acido malico	1,56 g/l

## INFORMATIVA ALLERGENI:



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

VINO BIANCO  
*Vino ottenuto da uve 100% raccolte, vinificate ed imbottigliate in azienda.*

VINO ITALIANO  
**e 75 cl 13,5% vol**

Imbottigliato da  
Az. Agr. Corte San Ruffillo di  
Vespignani Sara - Dovadola (FC), Italia  
nelle proprie cantine presso  
Podere la Fontana, via Calbola 1  
Rocca San Casciano (FC), Italia

contiene solfiti - contains sulphites - enthält Sulfite

L. 05/15

## IMBALLO

	Confezionamento	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)	Peso
Prodotto	Bottiglie Vol. 75 cl.	31,9	7,3 Ø	-	Cl. 75
Imballo	Cartone 6 bt.	17,5	29,2	24,7	Kg. 7,1