ACQUISTATO IL .....

"Chiara della Serra" Ravenna IGT Bianco 2022 2022

Bianco della tradizione



Erede di un vino consumato tipicamente nelle osterie di paese nei primi anni del secolo scorso, questo Chiaro della Serra di Agricola Ferrucci nasce da una lavorazione di uve tipiche della zona, conosciute con il nome di Serra di Bianchino Faentino, a cui si aggiunge una parte di Chardonnay (circa il 40%). Tutte le uve provengono da vigneti aziendali di Castelbolognese, a circa 180 metri sul livello del mare, con una bella esposizione Sud Ovest che garantisce la giusta insolazione primaverile ed estiva. Ci troviamo in quello che viene definito Podere Ca' Zanelli. Qui le uve giungono a maturazione all'inizio di settembre, quando vengono raccolte a perfetta maturazione. Vendemmia a mano con accurata scelta dei grappoli che vengono riposti in cassette da circa 3 chili per essere conferite in cantina e avviate alla trasformazione. Si parte con una pressatura soffice dei grappoli interi, seguita da una fermentazione alcolica a temperatura controllata in presenza di lieviti selezionati. Al termine della vinificazione, il vino riposa in vasche di cemento vetrificato per circa 3 mesi, prima di essere imbottigliato e di subire un ulteriore breve periodo di sosta in cantina. Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, il profumo è fine, delicato, fresco e leggermente fumè, In bocca rivela un gradevole gusto secco ma morbido. Servito ben fresco, questo bianco della tradizione è perfetto come aperitivo o per accompagnare piatti delicati a base di pesce. Ottimo con la frittura.

15 ettari di vigneto. In media collina, in una delle zone enologicamente più felici di tutta la Romagna. Stiamo parlando dell'Agricola Ferrucci. Nata nel 1932, negli anni questa cantina ha potuto esprimere al meglio tutte le sue straordinarie potenzialità produttive. Il progetto produttivo si base sulla scelta di vinificare esclusivamente le uve di propria produzione, per favorire una costante e accurata ricerca della qualità. Le rese sono mantenute volutamente basse in modo che, durante la vendemmia, solo il meglio del raccolto possa diventare vino. Gli ultimi anni sono inoltre stati caratterizzati da importanti investimenti nella ricerca e per la sperimentazione di nuovi cloni e vari tipi di sesti di impianto, per raffinare sempre di più la qualità dei frutti raccolti. La cantina, ricavata da una costruzione d'epoca romana, conserva tutto il fascino e i profumi tipici di questi ambienti, pur convivendo con la moderna dotazione tecnologica.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergoletta Romagnola
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Bianco Faentino 60% Chardonnay 40%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice dei grappoli interi – Fermentazione a temperatura controllata (12-14 gradi) in presenza di lieviti selezionati. Maturazione e affinamento in vasche di cemento vetrificato per 3 mesi. Dopo l'imbottigliamento avviene l'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fine, delicato, fresco e leggermente fumé. Sapore secco fragrante e morbido.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821