



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

BRON & RUSEVAL CHARDONNAY IGT FORLI 2022



TECHISCHE DATEN

Rebsorte	CHARDONNAY
Trauben:	100% Chardonnay
Herkunftsgebiet	Bertinoro
Weinberge:	Cellaimo
Abgefüllte Flaschen	7.000
Bepflanzte Fläche	2.40 ha
Lage	Nord-Nordwesten
Boden	Mittlere Struktur, lehmig, mit Sandanteil
Önologie:	Casadei Emanuele
Pflanzendichte	3000 Rebstöcke pro Hektar
Wuchsform der Pflanzen	Guyot
Produktion pro Hektar	8700 kg Trauben, 6090 lt Wein
Farbe	Volles strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett	Intensiv, fruchtig, besonders Apfel- und Ananasnoten, leicht würzig, nach Minze und balsamischen Noten
Geschmack	Elegant, strukturreich, mineralisch und schmackhaft,
Ausbau:	4 Monate in Barrique – 2 Monate in der Flasche
Gut zu:	Fisch vom Grill, Krustentiere und Fisch-Carpaccio

ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt	14,40% Vol.	Trockenextrakt netto	21,50 g/l
Restzucker	< 1 g/l	Schwefelsäure	80 mg/l
Flüchtige Säure	0,39 g/l	Freie Schwefelsäure	25 mg/l
Stabile Säure	6,30 g/l		



In der Romagna gab es einmal den Brauch, den Bauernfamilien einen Spitznamen zu geben. Dieser Name wurde vom Vater dem Sohn übergeben. Leider geht diese Sitte allmählich, sowie auch unser Dialekt, verloren. Unsere Arbeit ist auf die Erde bezogen, auf die Jahreszeiten, manchmal ist es harte Arbeit und manchmal auch undankbare Arbeit. Der Erfolg einer Firma ist oft das Resultat einer Arbeit die verschiedene Generationen geleistet haben, verschiedene Väter, verschiedene Söhne, welche gekämpft haben, um von der Erde das Beste zu Erhalten. „Bron“ & „Rusèval“ sind die Spitznamen unserer Familien, und zwar von der Familie Sirri und der Familie Casadei. Einen Qualitätswein zu erzeugen, und diesen mit unseren Spitznamen zu benennen, war eine Gelegenheit, die wir nicht verlieren wollten. Dies erlaubt uns den Brauch lebendig zu erhalten. Wir glauben, dass wir mit diesem Jahrgang unsere Qualitätserwartungen durchaus erreicht haben.

WEINLESE 2022

Ein ausgesprochen herausforderndes Jahr für die Chardonnay-Trauben, die in der zweiten Augustwoche, also eine Woche früher als üblich, gelesen wurden. Unerwartet überraschte uns jedoch der analytische Rahmen mit niedrigen pH-Werten und guter Säure. Selbst unter ausgesprochen widrigen klimatischen Bedingungen ist es uns dank peinlich genau ausgeführten agronomischer Techniken gelungen, den Duft der Frucht und die gute Säure zu schützen. Diese Elemente tragen dazu bei, den Wein zu strukturieren und ihn mit einer wirklich interessanten Würz-Salz-Leistung auszuzeichnen.

Celli s.n.c. di Sirri & Casadei Società Agricola
Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183
export@celli-vini.com www.cell-vini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro