



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

POGGIO FERLINA 2022 ROMAGNA DOC TREBBIANO

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Trebbiano
Trauben:	85% Trebbiano Romagnolo, 15% Chardonnay
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	Cellaimo, Massa
Abgefüllte Flaschen:	26.000
Bepflanzte Fläche:	4.20
Lage:	Nord-Nordwesten, Ost-Südosten
Boden:	Lehmhaltige Bodenstruktur, in Massa etwas mehr Sandanteil
Önologe:	Emanuele Casadei
Pflanzendichte:	2.800/3.500 Rebstöcke pro Hektar
Wuchsform der Reben:	Guyot-Arkadenförmig
Produktion pro Hektar:	7500 kg Trauben, 4975 lt. Wein
Farbe:	strohgelb mit grünlichen Reflexen
Duft:	Blumig-fruchtig, mit leichten balsamischen Noten und nach Früchten mit weißem Fruchtfleisch
Geschmack:	trocken, nervig und stoffhaltig, elegant
Gut zu:	Fischvorspeisen, frittiertes Fisch von der Adriasee, Froschschenkel und Fischsuppen



ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt	13% vol.
Restzucker	0 g/l
Flüchtige Säure	0,29 g/l
Stabile Säure	5,80 g/l
Trockenextrakt	21,60 g/l
Schwefeldioxid	76 mg/l
Freies Schwefeldioxid	25 mg/l

WEINLESE 2022

Trebbiano ist eine rustikale Traube die weder unter Trockenheit noch Wärme leidet. Vor allem wenn die agronomischen Eingriffe richtig durchgeführt werden, in diesem Fall haben wir den Ertrag pro Hektar reduziert. Die Trauben wurden in der zweiten Septemberwoche gelesen, mit einem erstaunlich niedrigem pH-Wert und mit gutem Säuregehalt.

Die alkoholische Gärung war langsam aber konstant.

Der Wein ist trocken, mineralisch und sehr süffig und wird in den nächsten Monaten bestimmt an Eleganz und Weichheit gewinnen.

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.celli-vini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro