



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA

SOL ARA 2024 VINO BIANCO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Uve:	100% Albana
Zona di produzione:	Bertinoro
Vigneti:	MAESTRINA
Bottiglie prodotte:	4000 da 0,500 lt
Superficie vitata:	0.500 ha
Esposizione terreno:	Nord/nord-est
Terreno	franco limoso argilloso con alta presenza di calcare
Enologo:	Mauro Sirri, Andrea Calisesi
Densità di impianto	5000
Sistema di allevamento	guyot
Produzione per ha:	31,50 hl vino a ettaro
Colore:	giallo oro lucido
Profumo:	Note di albicocca e frutta candita con sentori di agrumi
Sapore:	dolce, ma equilibrato dall'acidità e da una leggera presenza tannica, stoffa fine, di struttura media
Invecchiamento	8 mesi in barrique
Abbinamenti:	Pasticceria fine, anche con cioccolato, formaggi erborinati, pecorino di fossa abbinato al miele

DATI ANALITICI

Alcool:	12.40%
Zuccheri residui:	107 g/l
Acidità volatile:	0.43 g/l
Acidità totale:	6.25 g/l
Estratto secco netto:	145 g/l
Solforosa totale	140 mg/l
Solforosa libera	60 mg/l



Il primo anno di produzione del vino Albana Passito per l'Azienda Celli risale a metà degli anni 80, anche se in Romagna la tradizione di appendere le uve in solaio è ben più antica. Normalmente le uve atte alla produzione di VINO BIANCO DA UVE APPASSITE vengono raccolte per il 50% a fine settembre e messe successivamente in FRUTTAIO, l'altro 50% rimane in vigna fino a fine ottobre. Dopo la raccolta tardiva delle uve rimaste in vigna si effettua la pigiatura, alla quale segue la fermentazione e l'affinamento in barrique.

CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2024

Le uve sono state raccolte per metà a fine settembre del vigneto di MAESTRINA e messe in fruttai ad appassire. Il restante 50% è rimasto invece in vigna fino alla fine di ottobre, avendo fortunatamente un piccolo attacco di botrytis cinerea, la muffa nobile.
La prima settimana di novembre abbiamo proceduto ad effettuare la pigiatura e la successiva fermentazione alcolica. La maturazione del vino è avvenuta in barrique.

Sol ara 24 è un vino dai molteplici abbinamenti. La vena dolce ben si adatta anche a formaggi stagionati e erborinati. Non dimenticando l'immane abbinamento con il cioccolato fondente.

Celli SRL Società Agricola
Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) - ITALY tel 0543-445183
celli@celli-vini.com www.celli-vini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro