



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

POGGIO FERLINA 2025 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 und Giacomo Sensini
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, frittierte Fisch von der Adria See, Froschschenkel und Fischsuppen



ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt	12,72% vol.
Restzucker	0 g/l
Flüchtige Säure	0,26 g/l
Stabile Säure	5,88 g/l
Trockenextrakt	20,9 g/l
Schwefeldioxid	80 mg/l
Freies Schwefeldioxid	25 mg/l

WEINLESE 2025

Die Trebbiano-Trauben waren zum Lesezeitpunkt knackig und zeigten ein hervorragendes Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure. Es wurde eine traditionelle Weißweinherstellung durchgeführt, gefolgt von einer langen Reifung auf der Hefe. Der Wein hat ein zartes Bouquet nach weißen Blüten mit ausgeprägten Fruchtnoten; am Gaumen ist er herzhaft mit einem langen, anhaltenden Abgang.

Celli srl 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