



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

POGGIO FERLINA 2025 ROMAGNA DOC TREBBIANO VINO BIOLOGICO



CARATTERISTICHE TECNICHE:

Vitigno:	Trebbiano
Uve:	Trebbiano Romagnolo 85%, Chardonnay 15%
Zona di provenienza:	Bertinoro
Vigneti:	CELLAIMO, MASSA
Bottiglie prodotte:	10.000
Superficie vitata:	4.20 ha
Esposizione terreno:	Nord/nord-ovest, est/sud-est
Terreno:	impasto argilloso, a Massa percentuale più alta di sabbie
Enologo:	Andrea Calisesi
Densità di impianto:	2.800/ 3500 viti ad ettaro
Sistema di allevamento:	guyot-capovolto
Produzione per ha:	7500 kg uva – 4975 lt vino
Colore:	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo:	floreale –fruttato con leggeri sentori balsamici e di frutta a pasta bianca
Gusto:	secco, con nerbo e stoffa, elegante.
Abbinamenti gastron.	Antipasti a base di pesce, fritto dell'Adriatico, rane e brodetti

DATI ANALITICI:

Titolo alcolometrico totale:	12.72 % vol.
Zuccheri residui:	0 g/l
Estratto secco totale:	20.9 g/l
Acidità totale:	5.88 g/l
Acidità volatile:	0,26 g/l
Anidride solforosa totale:	80 mg/l
Anidride solforosa libera:	25 mg/l



CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2025

Le uve trebbiano al momento della raccolta si presentavano croccanti con ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità.

E' stata eseguita una vinificazione classica in bianco con prolungato affinamento sulle fecce.

Bouquet delicato di fiori bianchi con frutto evidente, al gusto il vino risputa sapido con finale lungo e persistente.

Celli srl Società Agricola
Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183
celli@celli-vini.com www.celli-vini.com

