

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Poggio della Dogana

## NOME DEL VINO

Poggio della Dogana Nubivago

## DENOMINAZIONE

Romagna Trebbiano DOC

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

Emilia-Romagna

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Castrocaro Terme località

## VINIFICAZIONE

Vinificazione in assenza di bucce con pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata.

## AFFINAMENTO

Affina 5 mesi in acciaio sulle fecce fini e minimo 2 mesi in bottiglia

## VITIGNO/I

100% Trebbiano

## ALLEVAMENTO

Gouyot

## ESPOSIZIONE

Nord, Nord-Est

## ALTITUDINE

250 - 300 m s.l.m

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Suoli ocra calcarei

## EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre, raccolta a mano

## ETTARI VITATI

3

## RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1,0 kg per pianta

## ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Bordini

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3500

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6309