



CANTINA
FRANCO GALLI




Linea Sconfini

STRACCIACAMBIALE


2022 | DOP Romagna Pagadebit

Vitigno: 100% Bombino bianco

Descrizione



-  brillante e consistente, giallo paglierino con riflessi verdolini
-  spiccati aromi fruttati e floreali con un ricordo di mela Golden e biancospino
-  buona struttura e persistenza, impostato su note fresche e sapide

Abbinamento

-  vista la sua acidità e sapidità, si consiglia con antipasti freddi, primi piatti e piccole gligliate di pesce, ideale anche per minestre in brodo.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Provenienza


-  dai nostri vigneti di San Giovanni in Marignano (Rn) esposti a Nord - Ovest, situati a 45-60 m s.l.m.
-  terreno argilloso e marnoso derivante da rocce attribuite all'età pliocenica.

Età delle viti: 15-30 anni

Vendemmia

-  prima metà di settembre

Vinificazione

-  macerazione pellicolare per una notte, seguirà la fermentazione a basse temperature, 15-17 °C. Inizialmente l'affinamento sarà in cemento e proseguirà in bottiglia per almeno 5 mesi.

Alcool: 12 %Vol

Acidità: 5,6 g/l

