



CANTINA
FRANCO GALLI




Linea Castrum

DIMENTICATO


2020 | Vino Bianco Autoctono

Vitigno: 100% Vernaccina Riminese

Descrizione



-  cristallino e consistente, giallo paglierino con leggere sfumature dorate
-  fine e complesso, agrumato, con sentori di mandorle verdi ed un richiamo di erbe aromatiche, in particolar modo salvia e maggiorana
-  buona struttura, sorprende questa spiccata freschezza abbinata ad una meravigliosa sapidità che rende il vino estremamente persistente

Abbinamento

-  vista la sua acidità si consiglia con primi piatti a base di pesce o ragù di carni bianche. Per il suo attaccamento al territorio, il matrimonio ideale è con la minestra di "Maltagliati ceci e vongole", tipica pasta all'uovo della tradizione riminese

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.
-  varia da terreni fortemente argillosi a franco-argillosi un pò calcarei a tessitura fine

Età delle viti: 6-15 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 un anno.

Alcool: 13,5 %Vol

Acidità: 6.0 g/l

