



Brò

Forl IGT 2014

Noelia Ricci

Il Brò Igt Forlì dell'azienda vitivinicola Noelia Ricci è frutto del felice matrimonio tra Trebbiano clone romagnolo e altre uve bianche. Parliamo di Pagadebit-Bombino Bianco, Sauvignon e Pinot. Risalta per la sua splendida acidità. Il Brò è un bianco dal piglio grintoso che entra in bocca senza inchini cortigiani e, sfrontato, ci resta a pezzo in fuori e a fronte alta. La balena scelta come immagine d'etichetta, è la memoria di un vino d'antan. Un tempo astratto per immergersi nell'inconscio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Forl
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Emilia-Romagna
Localizzazione	Fiumana di Predappio
Certificazione	Biologico
Vitigno	Trebbiano clone romagnolo 93% ;altre uve 7%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Profumo	Floreale, Speziato, Fruttato
Abbinamenti	Secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	14 - 16° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	180 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Argille color oca ricche di calcare e minerali sulfurei
Densità impianto	4.500 ceppi per ettaro
Età ceppi	5 anni
Resa per ettaro	9.000 kg
Epoca vendemmia	Prima settimana di settembre
Tipo raccolta	00:00:00
Vinificazione	Fermentazione in acciaio del solo mosto di Trebbiano in macerazione per 5 mesi con le bucce delle altre uve bianche
Affinamento	Cinque mesi in acciaio sui lieviti e minimo 2 mesi in bottiglia