

Angiuli

ROMAGNA BIANCO MODIGLIANA DOP

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino. Profumo interno e persistente, con alcune note di frutta esotica e Fiori secchi.

Questo vino è morbido ed elegante nel suo gusto, ben formato ed equilibrato nei suoi elementi, minerale, corposo e gradevole. Da servire con insalata frutti di mare, trote, pollo e vitello. Servire a 8-10 °C.

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Trebbiano 60% - Chardonnay 40%

Denominazione: Romagna Bianco Modigliana DOP

Resa per ettaro: 30/40 ql

Coltivazione: 200 M s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: tanks in acciaio

Elevazione: in bottiglia per 2 mesi

Colore: giallo paglierino

Profumo: intense e persistente, fruttato

Gusto: frutti esotici e note di Fiori secchi

Abbinamenti: frutti di mare, pesce (trota)

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Formato bottiglia: 0,75 lt/1,50 lt

Alcool (% vol.): 12,50%

Annata: 2023



Angiuli

ROMAGNA BIANCO MODIGLIANA DOP

DESCRIPTION

Straw yellow color. Internal and persistent aroma, with some notes of exotic fruit and dried flowers. This wine is soft and elegant in its taste, well-structured and balanced in its elements, mineral, full-bodied, and pleasant. To be served with seafood salad, trout, chicken, and veal. Serve at 8-10 °C ..

TECHNICAL SHEET

Grape variety: Trebbiano 60% - Chardonnay 40%

Appellation: Romagna Bianco Modigliana DOP

Yield per ha: 30/40 q/l

Cultivation: 200 M s.l.m.

Cane training system: Guyot

Harvest date: first decade of September

Vinification: in tanks of steel

Aging: in bottles for 2 months

Colour: straw-coloured yellow

Parfume: intense and persistent, fruity

Taste: exotic fruit and notes of dry flowers

Food pairings: shellfish, trout with sauce, chicken jelly and calf

Temperature: 8-10 °C

Bottle size: 0,75 lt/1,50 lt

Alcohol content (% vol.): 12,50%

Release date: 2023

