

ROCCA CORNETA

FERMO

Vino bianco giallo paglierino con riflessi verdognoli, cristallino e consistente. Aroma fresco e floreale. Sentori speziati di pepe nero e resina. Spiccata mineralità, note eteree varietali. Profumi di pesca bianca e vaniglia. Secco e strutturato, bilanciato da una vibrante acidità che ricorda il rabarbaro. Buona sapidità e retrogusto di frutta matura, nespola.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice degli acini e fermentazione spontanea, grazie ai lieviti autoctoni presenti sulla buccia, a temperatura controllata (15°C). In seguito, maturazione tramite bâtonnage su fecce fini per sei mesi.

VARIETA'

Solaris in blend con altri vitigni PIWI, in funzione del potenziale espresso in questi primi anni. Grazie ai vitigni PIWI e all'altitudine in cui sono coltivati, questo vino è stato prodotto con ridotti trattamenti anticrittogamico in vigna.

TERRENO

Suolo argilloso tenace, risultato di depositi di frane complesse. Matrice variegata, ricca di scheletro, su marne calcaree e arenaria.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI

Alto Appennino Tosco Emiliano, Vallata del Dardagna. Loc. Rocca Corneta e Querciola, Lizzano in Belvedere (BO). Esposizione Sud tra i 500 e i 900 m di altitudine.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E SESTO D'IMPIANTO

Controspalliera a Guyot bilaterale 1,2m x 3m — 2750 ceppi per Ha

12%

Tenore alcolico

8-10°C

Temperatura servizio



FONDAZIONE
EDMUND
MACH
RASSEGNA NAZIONALE VINI PIWI
MENZIONE D'ONORE 2024



Viticoltori Alto Appennino Emiliano

Loc. Pianello 1, fraz. Rocca Corneta, Lizzano in Belvedere (BO) P.I. 04097491205
contact@viticoltorialtoappenninoemiliano.com

WWW.VITICOLTORIALTOAPPENNINOEMILIANO.COM