

TENUTA LA RIVA

Annata: 2016

BOLOGNA BIANCO DOC

BIANCO BOLOGNA DOC 2016

Un vino che sorprende, unendo la freschezza tipica della varietà ad una complessità aromatica inusuale, con sentori maturi e pieni. Richiama piatti altrettanto saporiti, si sposa molto bene a formaggi stagionati, perfetto per un risotto al Parmigiano Reggiano.

Il vino si presenta con colore giallo dorato. I profumi richiamano la frutta gialla molto matura, fiori secchi, sambuco, con lievi sentori da appassimento e aromi tipici da affinamento in bottiglia. In bocca sorprende per la vivace freschezza, che, accompagnando la grande maturità degli aromi, crea un piacevolissimo bilanciamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Qualsiasi piatto a base di formaggi saporiti, primi o secondi di carne bianca. Si presta molto bene anche a pietanze fortemente aromatiche, come quelle a base di tartufo, e a piatti di pesce piuttosto saporiti, come quelli con i frutti di mare.

COME SERVIRLO

Servire a 8-10°C

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 0,5ha di vigneto, in un appezzamento situato fra i 200 ed i 250 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di circa 2500 ceppi per ettaro con una resa fra i 70 e gli 80 quintali. La potatura viene effettuata a guyot doppio, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 40 anni. I grappoli interi vengono sottoposti a una pressatura soffice, a cui fa seguito la fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. Al termine della fermentazione, le fecce vengono rimosse per decantazione statica, a cui segue un anno di affinamento in acciaio ed almeno 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile.



COLORE

Giallo dorato

ALCOOL

14%

VITIGNI

**100% Sauvignon
Blanc**

