

SERENARO

FORLÌ - IGT - BIANCO
VINO BIOLOGICO

Dorato scintillante, al naso un tripudio di fiori a cui si aggiunge sontuosa la frutta gialla; in bocca tutto agrumi e scorzette, sentori che esaltano la sapidità data dal terreno. Vino fresco e di grande identità. Unico vino bianco in famiglia che racconta con leggerezza di una corsa sui prati a piedi scalzi sotto un cielo limpido e luminoso. Serenaro dal termine dialettale "Sarner" vento che porta il sereno, come cita anche Dante Alighieri in un passo del paradiso della Divina Commedia. (Paradiso, Canto XXXIII, vv. 79-81)

Uve:	100% Famoso di Cesena <small>autoctono</small>
Produzione:	Kg 0.8-1 per pianta
Ceppi Ettaro:	5.300 piante
Allevamento:	Guyot
Raccolta:	1° settimana di settembre, manuale
Terreni:	Franchi con sabbie del messiniano e argille rosse evolute tipiche del territorio
Vinificazione:	In recipienti d'acciaio in assenza di ossigeno, quattro mesi di macerazione con una percentuale di bucce, fermentazione spontanea
Affinamento:	10 Mesi



750 ml e

