



“RIODELTORDO” EMILIA I.G.T. BIANCO

Bianco fermo secco, destinato alla tavola di tutti i giorni, affianca alla freschezza, all'immediatezza, alla bevibilità, una buona complessità di aromi, una struttura piuttosto ricca e quote di sapidità e mineralità a fornire ulteriori piani di lettura.

Origina da una selezione delle nostre migliori uve iscritte nella DOC Valnure, coltivate lungo il ruscello denominato rio del Tordo, al cui habitat fluviale gli aromi e gli umori salini di questo vino fanno eco.

Le Uve

60% Malvasia di Candia Aromatica, a inondare di solarità e personalità, 20% Sauvignon, a infondere robustezza e sapidità, 20% Trebbiano, a dare spunto acidico e scattante freschezza.

I Vigneti

Sorriso 100%;
altitudine 190-210 metri sul livello del mare;
suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile;
anno d'impianto 1983;
sistema d'allevamento Guyot 60%, Casarsa 40%;
piante per ettaro 3.300 50%, 2.200 50%.

La Vinificazione

epoca di vendemmia inizio settembre;
pressatura soffice di grappoli interi;
temperatura di fermentazione 15-16°C;
6 mesi sui lieviti fini con batonnages;
imbottigliamento in aprile.

Altre notizie

primo anno di produzione 2007;
produzione media 5.000 bottiglie;
da bere entro 4-5 anni.

Il Riodeltordo a tavola

con antipasti di terra e di mare, primi piatti non impegnativi, pesce sia di acqua salata che di acqua dolce, può accompagnare un intero pasto leggero.

