



Strada Corniolo

IL VINO CHE CONTINUA A FISSARE IL MARE

Romagna DOC Trebbiano

- Uve: Trebbiano 100%
- Prima annata: 2017
- Vigneto: piantato nel 1960, ristrutturato nel 2001
- Terreno: suoli sabbiosi originati da rocce di arenaria
- Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni
- Affinamento: 8 mesi in cemento e tonneaux su fecce fini, min. 12 mesi in bottiglia
- Produzione limitata a 3.000 bottiglie l'anno

*Profumato e marino, tra note saline
e tracce di sottobosco*