

Strada Corniolo

IL VINO CHE CONTINUA A FISSARE IL MARE

IGT Forlì Trebbiano

- Uve: Trebbiano 100%
- Prima annata: 2017
- Vigneto: piantato nel 1960, ristrutturato nel 2001
- Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla
- Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni
- Affinamento: 8 mesi in cemento su fecce fini
- Produzione limitata a 3.000 bottiglie l'anno

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

