

ALBERATA PREPHYLLOXERA

Forlì Bianco

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Uve antiche autoctone bianche

ZONA DI PRODUZIONE

La tenuta si trova ad un'altitudine di circa 150 m sul livello del mare, su terreni di origine pliocenica a base calcareo-argillosa, terrazzi alluvionali su argille azzurre con una significativa presenza di sabbia. I vigneti alberati prefillossera sono composti da piante molto antiche, coltivate alla maniera Etrusca, in filari sostenuti da alberi - le "alberate" appunto - che delimitavano le zone di confine di un terreno. Il pensiero più accreditato indica che le piante presenti nelle alberate siano un mix di uve bianche autoctone: Trebbiano della Fiamma, Pagadebit ed Albana.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve bianche vengono raccolte e selezionate accuratamente, la vinificazione a grappolo intero avviene spontaneamente in anfora di terracotta, con macerazione prolungata, segue un affinamento naturale nelle stesse anfore, senza solfiti aggiunti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Vino bianco intenso, fresco e minerale, con profumi complessi di frutta matura, note floreali e una struttura vivace e persistente.

ORIGINE DEL NOME

Richiama la coltivazione storica con sistema di alberata, simbolo dei metodi di produzione ancestrali e della ricerca di autenticità e naturalezza.



DREI IDONÀ
TENUTA LA PALAZZA