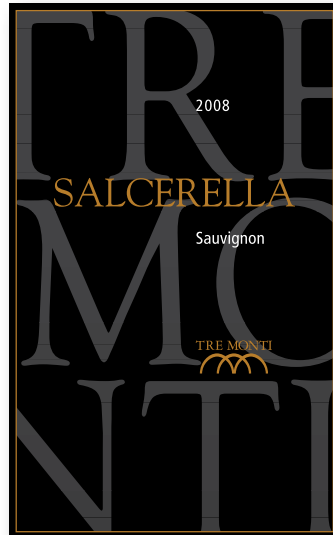




## SALCERELLA



Non solo foglia di pomodoro, ma anche menta dolce e pesca bianca, un mix accattivante di raffinatezza e freschezza in acciaio 100%.

---

*Not only tomato leaf, but sweet mint and white peach as well, a beguiling blend of elegance and youthful crispness from 100% steel.*

Zona e comune di produzione	Vigna della casa, podere di Imola
Uve	Sauvignon Blanc
Altimetria	130 m.s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso - Limoso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	5000 piante / ha
Anno d'impianto del vigneto	2001
Resa uve per ceppo	1,3 kg
Epoca di vendemmia	Metà agosto
Vinificazione	100% in acciaio
Temperatura di fermentazione	17° - 22° C
Fermentazione malolattica	No
Produzione media anno	7000 bottiglie
Colore	Giallo paglierino, percorso da riflessi luminosi
Profumo	Naso fresco e balsamico, varietale di foglia di pomodoro
Sapore	Vivace e rinfrescante di menta, salvia, pesca bianca
Abbin. gastronomici	Frittiture di pesce e verdure, carpaccio di pesce spada ed erba cipollina

<i>Production area and commune</i>	<i>Vigna della casa in Imola</i>
<i>Grape variety</i>	<i>Sauvignon blanc, chardonnay</i>
<i>Altitude</i>	<i>130 metres</i>
<i>Soil profile</i>	<i>Silt - clay</i>
<i>Training system</i>	<i>Guyot</i>
<i>Vineyard density</i>	<i>5000 vines / hectare</i>
<i>Vineyard age</i>	<i>2001</i>
<i>Yield per vine</i>	<i>1.3 kg per vine</i>
<i>Harvest period</i>	<i>Late August</i>
<i>Vinification</i>	<i>100% in stainless steel</i>
<i>Fermentation temperature</i>	<i>17° - 22° C</i>
<i>Malolactic fermentation</i>	<i>No</i>
<i>Average annual production</i>	<i>7000 bottles</i>
<i>Appearance</i>	<i>A sparkling straw yellow</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Crisp, youthful nose showing pungent balsam, and varietal notes of tomato leaf</i>
<i>Palate</i>	<i>Lively and refreshing, redolent of mint, sage, and white peach</i>
<i>Serving suggestion</i>	<i>Baked or sautéed dishes featuring fish or vegetables, swordfish carpaccio with chives</i>