



THEA BIANCO



Nessun tipo di mediazione in questo bianco di grande spessore e potenza, frutto di un lavoro maniacale in vigna e della pazienza nel saperlo attendere.

No added influence interferes in this white wine, which shows great fullness and power, the fruit of obsessive attention in the vineyard and of utter patience in waiting for it to develop.

Zona e comune di produzione	Vigna del Lago, podere di Imola
Uve	Blend di uve bianche aziendali
Altimetria	130 m.s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso - Limoso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	4800 piante / ha
Anno d'impianto del vigneto	2002
Resa uve per ceppo	1 kg con il diradamento
Epoca di vendemmia	Tra fine agosto e metà novembre
Vinificazione	100% in acciaio
Temperatura di fermentazione	17° - 22° C
Fermentazione malolattica	No
Produzione media anno	7000 bottiglie
Colore	Giallo dorato
Profumo	Floreale, sentori di acacia e note dolci di gelsomino
Sapore	Struttura solida, lungo, persistente. Finale maturo con spiccate note dolci floreali, miele e mou
Abbin. gastronomici	Tagliatelle al prosciutto, gamberi steccati al lardo con aceto balsamico

<i>Production area and commune</i>	<i>Vigna del Lago, parcel 26, sheet 207 in the commune of Imola</i>
<i>Grape variety</i>	<i>Blend of estate white grapes</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>4800 vines / hectare</i>
<i>Vineyard age</i>	<i>2002</i>
<i>Yield per vine</i>	<i>1 kg, with cluster thinning</i>
<i>Harvest period</i>	<i>Late August-mid november</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>Golden yellow</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Floral, suggesting acacia blossom and sweet jasmine</i>
<i>Palate</i>	<i>Firmly structured, leisurely development; volved finish with pronounced, velvety nuances of blossoms, honey, and caramel candy</i>
<i>Serving suggestion</i>	<i>Tagliatelle al prosciutto, shrimp in traditional spiced lard with balsamic vinegar</i>