

Masselina

*Vino delle Anfore
delle gentili donne di Faenza*

*Trebbiano - 14% vol
Bianco - 13% vol
Sangiovese - 13,5% vol*

Vitigno

100% Trebbiano

100% Albana

100% Sangiovese

Denominazione

Rubicone I.G.T.

Area di produzione

Colline della Serra di Castelbolognese (RA)

Terreno

Medio impasto, con venature
tendenti all'argilloso

Resa media per ettaro

60 quintali

Vendemmia

Raccolta manuale in cassette,
nella terza decade di ottobre

Vinificazione

Le uve vengono diraspate e pigiate
a mano. La fermentazione alcolica e
malolattica avviene spontaneamente a
contatto con le bucce per circa 6 mesi
in grandi anfore di terracotta di Faenza

Maturazione

Affinamento per circa un anno in anfora.
Prima della commercializzazione rimane
in bottiglia per almeno 6 mesi

Accostamenti gastronomici

Un vino dalla forte personalità che può
essere consumato sia a tutto pasto che
come vino da meditazione. Può essere
abbinato a formaggi stagionati,
crostacei, carni bianche saporite
ma anche a carni rosse

Numero di bottiglie prodotte

Trebbiano 1080, Albana 600,
Sangiovese 600

Formati disponibili

Bottiglie da 0,750 Lt.

Etichetta in ceramica dipinta a mano

Etichetta in carta



Masselina

LA COLLINA DEI VIGNETI