



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

POGGIO FERLINA 2023 ROMAGNA DOC TREBBIANO

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Trebbiano
Trauben:	85% Trebbiano Romagnolo, 15% Chardonnay
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	Cellaimo, Massa
Abgefüllte Flaschen:	26.000
Bepflanzte Fläche:	4.20
Lage:	Nord-Nordwesten, Ost-Südosten
Boden:	Lehmhaltige Bodenstruktur, in Massa etwas mehr Sandanteil
Önologe:	Emanuele Casadei und Giacomo Sensini
Pflanzendichte:	2.800/3.500 Rebstöcke pro Hektar
Wuchsform der Reben:	Guyot-Arkadenförmig
Produktion pro Hektar:	7500 kg Trauben, 4975 lt. Wein
Farbe:	strohgelb mit grünlichen Reflexen
Duft:	Blumig-fruchtig, mit leichten balsamischen Noten und nach Früchten mit weißem Fruchtfleisch
Geschmack:	trocken, nervig und stoffhaltig, elegant
Gut zu:	Fischvorspeisen, frittiertes Fisch von der Adria See, Froschschenkel und Fischsuppen



ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt	13,10% vol.
Restzucker	0 g/l
Flüchtige Säure	0,31 g/l
Stabile Säure	5,29 g/l
Trockenextrakt	19,50 g/l
Schwefeldioxid	60 mg/l
Freies Schwefeldioxid	25 mg/l

WEINLESE 2023

Die Weinberge von Massa und Cellaimo sind glücklicherweise nur teilweise von den Problemen betroffen worden, die die intensiven Regenfälle im Mai verursacht haben.

Wir erhielten knackige Trauben mit gutem Zucker-Säure Gleichgewicht.

Der Poggio Ferlina wird auf klassische Weise hergestellt und liegt lange auf dem Hefesatz. Delikate Nase, nach weißen Blumen, gut ausgedrückte Frucht, würzig im Gaumen mit langem und anhaltendem Abgang.

Celli s.n.c. di Sirri & Casadei Società Agricola
Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183
export@celli-vini.com www.cellivini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro