

Leone Conti

Il Vino: An Ghin Gò

Denominazione: Ravenna Bianco IGT

Annata: 2010

Varietà: Uva Ruggine 100%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino

Profumo: vaniglia, tè verde, mango e pere williams

Sapore: minerale e sapido

Caratteristiche del territorio di produzione

Terreno: Medio Impasto

Superficie vitata: 1 ha

Anno di impianto: 2003 e 2008

Sistema d'allevamento: Pergola Romagnola

Vendemmia: manuale in leggera sovraturazione

Processi di vinificazione

Vinificazione: in barrique nuove 50%

Maturazione: 10 mesi su lieviti e fecce fini + battonage

Affinamento: 6 mesi in vetro

Grado Alcolico: 13,5% vol.

Abbinamenti: carni bianche, risotti, pesce

An Ghin Gò



The wine: An Ghin Gò

Denomination: Ravenna Bianco IGT

Vintage: 2010

Grape variety: Ruggine 100%

Organoleptic:

Colour: flaxen yellow

Nose: Vanilla, green tea, mango and pear williams

Taste: mineral and sapid

Characteristics of production land

Soil: medium texture

Area under vine: 1 ha

Year of planting: 2003 e 2008

Training system: Pergola Romagnola

Harvest: manual, slightly overripe

Vinification processes

Vinification: brand new barriques 50%

Evolution: 10 months on yeast and lees + battonage

Fining: 6 months in bottle

Alcohol: 13,5 % vol.

Pairings: white meat, risotto and fish