

Balotta Rubicone Famoso Igt 2024 - Ozzanesi



Nazione: Italia
Regione: Emilia-Romagna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Famoso
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Famoso, fermentazione Spontanea, affina in acciaio.

Biologico certificato.

Sentori Chiave: Fiori gialli, agrumi e fieno.

Naso: note di frutta e fiori gialli, richiami vegetali, sentori di fieno e ricordi agrumati Bocca: Sorso fresco, sapido, preciso, morbido in entrata ma dotato di trama minerale Vista: Giallo paglierino tenue

Ci troviamo in Romagna, più precisamente a Mercato Saraceno dove grazie ai terreni composti prevalentemente da limo, argilla e sabbia il Sangiovese e il Famoso diventano le uve più importanti del territorio, dove riescono a dimostrare il loro carattere più immediato, fruttato, agile e spensierato, sia quando vini cato in maniera classica che in spumantizzazione.

Qui il progetto pone al centro la valorizzazione del territorio, delle uve e soprattutto dei vini che, anche grazie all'approccio biologico, riescono a produrre utilizzando sempre meno prodotti di sintesi a favore di una gestione più salubre sia in cantina che in vigna, pur mantenendo gran

precisione e pulizia.

Il “Balotta” è un vino bianco a base di Famoso dotato di grande trama minerale e sapida, in cui le caratteristiche di questo storico vitigno autoctono Romagnolo trovano espressione massima in un corredo aromatico che si caratterizza per i sentori agrumati, quelli piacevolmente vegetali e fruttati, dove le note di ori di campo impreziosiscono il profumo olfattivo.

Vino semplice, immediato e diretto, in cui l’animo minerale trova perfetto bilanciamento con quello più fruttato e spensierato.