



# Brò

Forl IGT 2014

Noelia Ricci

---

Il Brò Igt Forlì dell'azienda vitivinicola Noelia Ricci è frutto del felice matrimonio tra Trebbiano clone romagnolo e altre uve bianche. Parliamo di Pagadebit-Bombino Bianco, Sauvignon e Pinot. Risalta per la sua splendida acidità. Il Brò è un bianco dal piglio grintoso che entra in bocca senza inchini cortigiani e, sfrontato, ci resta a pezzo in fuori e a fronte alta. La balena scelta come immagine d'etichetta, è la memoria di un vino d'antan. Un tempo astratto per immergersi nell'inconscio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Forl
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Emilia-Romagna
<b>Localizzazione</b>	Fiumana di Predappio
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Trebbiano clone romagnolo 93% ;altre uve 7%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Profumo</b>	Floreale, Speziato, Fruttato
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	14 - 16° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	180 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Argille color oca ricche di calcare e minerali sulfurei
<b>Densità impianto</b>	4.500 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	5 anni
<b>Resa per ettaro</b>	9.000 kg
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima settimana di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	00:00:00
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in acciaio del solo mosto di Trebbiano in macerazione per 5 mesi con le bucce delle altre uve bianche
<b>Affinamento</b>	Cinque mesi in acciaio sui lieviti e minimo 2 mesi in bottiglia