

SCAMBIO

Ravenna Bio Igp Vino Bianco e Bio *Ravenna Bio Igp Organic White Wine*

Blend di vitigni a bacca bianca per ottenere un vino bianco secco, profumato e leggero da agricoltura biologica. Scambio nonché omonima frazione in cui risiede l'azienda e da dove nasce questo primo progetto bio. Controllato e certificato di identità biologica e *vegan free*.

A blend of white grapes for a dry, faintly aromatic and light organic white wine. Scambio is named after the location of the winery, where this first organic project has begun. Controlled and certified as organic and vegan.

Aspetto giallo dorato, pieno e corposo. La massa è corposa e dipinge archetti timidi ma lineari con ritorni lenti.

L'olfatto è deciso con un ritorno esotico di primo acchito. A seguire note di tè bianco e lime cotto, nonché papaya e mango. Sentori di agrumi canditi che solleticano l'olfatto.

Note di terziari come vaniglia e anice stellato.

Il sorso è ricco e compatto, piacevolmente diretto. All'entrata si hanno punte di salinità in esuberanza che spezzano la beva. A centro bocca si hanno note balsamiche che ricordano il finocchietto selvatico, in paste spinacio e soncino evoluti verso l'esotico e il vegetale. La parte aromatica chiude con punte di amaricante che prolungano il salino.

Abbinamenti: paste ripiene; carni bianche come coniglio.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1303/2013



Appearance is golden yellow and full-bodied.

A weighty appearance, with faint but linear legs that descend slowly.

A bold nose with an initial exotic tang. There follow notes of white tea and cooked lime as well as papaya and mango. Enticing hints of candied citrus on the nose.

Tertiary notes such as vanilla and star anise.

Rich and compact in the mouth and pleasingly direct. The entry palate has a vivacious saline character that enlivens each sip. The mid palate presents balsamic notes reminiscent of wild fennel followed by spinach and lamb's lettuce tending towards the exotic and vegetal. Slightly bitter notes on the finish prolong the saline character of the wine.

Food pairings: filled pasta; white meats such as rabbit.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12°

AREA DI PRODUZIONE: Fusignano - Ravenna terreno pianeggiante, medio impasto argilloso

VARIETÀ: Blend Vitigni bacca bianca

SUPERFICIE DEL VITIGNO: 4 ettari

SISTEMA DI CRESCITA: cordone speronato

DENSITÀ DI VIGNA: 3.500 / ETTARI

SERVING TEMPERATURE: 10° - 12° C

PRODUCTION AREA: Fusignano - Ravenna flat terrain, medium-textured clay soil

VARIETIES: Blend of white grapes

SURFACE AREA OF VINES: 4 hectares

TRAINING SYSTEM: spurred cordon

VINE DENSITY: 3,500 / Hectare