



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA 

Donna Teresa

Vino da uve stramature **2015**

Tipologia: vino da uve stramature

Descrizione: Dedicato alla moglie Teresa, Donna Teresa nasce per volontà di Vitaliano Pasini, fondatore di Fattoria del Piccione. Ottenuto da uve Malvasia Aromatica estremamente profumate e racchiuse in una minuscola nicchia del Vigneto Agello, Donna Teresa è una selezione esclusiva delle migliori annate. L'etichetta raffigura Teresa immersa nella quiete di una campagna curata e romantica ai piedi del castello di San Savino (Rimini); l'opera porta la firma del Professor Antonio Fogli di Ravenna. Donna Teresa rappresenta lo spirito di Teresa e l'amore immortale di un uomo per sua moglie. Donna Teresa è il valore della famiglia a Fattoria del Piccione.

Degustazione: Giallo Ambrato brillante alla vista, al naso Donna Teresa si apre su profumi di uva passa, miele millefiori, fiori d'arancio e mughetto. In bocca è dolce, caratterizzato da note di pesca sciropata matura e mandorla; lunga la sua persistenza. Un vino ampio, di grande finezza,



caratterizzato da un finale mandorlato con sentori di miele.

Vitigno: Malvasia Aromatica 100%

Titolo alcolometrico: vol. 14,00%

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

Abbinamento: Ciambella tradizionale romagnola, Pecorino stagionato romagnolo, croccante di mandorle

Vinificazione: macerazione pellicolare prefermentativa sulle bucce in pressa soffice; fermentazione alcolica in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura

Affinamento: 36 mesi in barrique

Ubicazione vigneto: Agello, San Clemente (RN)

Suolo: franco - limoso

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 60 - 100. s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media viti: 30 anni

Densità impianto: 2700 ceppi/ha

Contenuto SO₂: 16 mg/L

Raccolta: manuale