

ARTEMISIA

BIANCO DEI LEGNI
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA
COLLI D'IMOLA



- Grado alcolico** 13.5% Vol.
- Uve** Albana 70%, Chardonnay 30%.
- Territorio** Dozza.
- Impianto** Guyot.
- Terreno** Collinare, medio impasto e argilloso.
- Altimetria** 90-190m s.l.m.
- Resa per ettaro** 90ql.
- Vendemmia** Selezione manuale delle uve, alcune delle quali vengono lasciate appassire sulla pianta per una surmaturazione.
- Vinificazione** Fermentazione e macerazione a freddo in tonneaux sur lies.
- Maturazione** 12 mesi in tonneaux con bâtonnage.
- Affinamento** 12 mesi in bottiglia.
- Colore** Cristallino, giallo dorato brillante con riflessi ambrati, concentrato e consistente.
- Profumo** Deciso impatto olfattivo con note burrose e sensazioni di frutta matura, ananas, pesca gialla e albicocca. Sentori maturi ed evoluti che ricordano la mandorla tosta.
- Sapore** Secco, caldo, molto morbido e gentile. Fresco, sapido ed equilibrato con eccellente persistenza di gusto.
- Servire a** 14°C.
- Abbinamenti** Pasta al forno al profumo di tartufo, formaggi sapidi e cibi accompagnati da funghi, orata al cartoccio.

ARTEMISIA

WHITE WINE AGED ON THE LEES
PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN
COLLI D'IMOLA



Alcohol by vol. 13.5% Vol.

Grape varietal Albana 70%, Chardonnay 30%.

Region Dozza.

Planting scheme Guyot.

Soil Medium-textured, clayey, hillside soil

Altitude 90-190m above sea level.

Yield per ha. 90ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand. Some are left to dry by over-ripening on the vines.

Vinification Fermentation and maceration at controlled low temperatures in casks on the lees.

Maturing process 12 months, during which the lees are stirred, in tonneaux.

Ageing 12 months in bottle.

Colour Crystalline, pale yellow colour with concentrated gilded reflections.

Bouquet Decisive olfactory impact with buttery notes and hints of ripe fruit, pineapple, yellow peaches and apricots. Ripe, well-developed aromas reminiscent of toasted almonds.

Flavour Dry, warm, extremely smooth and delicate. Fresh, tangy and balanced with a wonderfully persistent flavour.

Serve at 14°C.

Food pairings Pair with baked pasta with truffle scent strongly flavoured cheese and dishes containing mushrooms, baked sea bream.