



## Funambol 2018

*Cantina:* Podere SottoilNoce

*Denominazione:* Emilia IGP

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* Trebbiano Modenese, Trebbiano Di Spagna

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Emilia IGP

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 6 mg/L

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Pesce

*Bottiglie prodotte:* 328

*Invecchiamento:* fino al 2022

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Funambol di Podere SottoilNoce, è composto da due cultivar di trebbiano: il trebbiano modenese e il trebbiano di spagna. Il vigneto è a conduzione biodinamica ed è caratterizzato da piccole parcelle di diversi vigneti a castelvetro di modena, tutti completamente inerbiti, vengono concimati con sovesci annuali e non irrigati. La vendemmia, manuale in cassetta è stata effettuata il 25 Settembre 2018. l'uva è stata pigiata a grappolo intero con pressature soffici. La fermentazione è avvenuta ad opera di lieviti indigeni in una barrique di Gres (CLAYVER). Da quel momento solo travasi puliti. Non sono state effettuate filtrazioni, chiarifiche, procedure invasive e aggiunta di qualsivoglia additivo o correttivo. Il Funambol di Podere SottoilNoce è un vino senza solfiti imbottigliato il 27 Marzo 2019 con luna calante.

## Note di degustazione

NOTA: Il Funambol 2018 ha effettuato una leggera rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di scaraffarlo un paio d'ore prima del consumo.