



Funambol 2020

Cantina: Podere SottoilNoce

Denominazione: Emilia IGP

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Trebbiano Modenese, Trebbiano Di Spagna

Certificati: Biologico

Denominazione: Emilia IGP

Annata: 2020

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: None mesi in Ceramica

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Pesce

Bottiglie prodotte: 2742

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. 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 aggiunti imbottigliato nel 15 Maggio 2021 con luna crescente.

Note di degustazione

Il Funambol 2020 di Podere SottoilNoce è aromatico e fresco, realizzato nel modenese a partire da uve del raro Trebbiano di Spagna. Sprigiona profumi freschi e piacevoli, con note di scorza d'arancia, frutta secca, spezie e frutta a polpa gialla. Grande freschezza per una trama avvolgente e delicata. Il Funambol di Podere SottoilNoce ha effettuato una leggera rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di scaraffarlo un paio d'ore prima del consumo.