

# CAVALIERE BIANCO

Colli Romagnola Centrale DOC



**Vigneto:**  
Cavaliere Bianco, 2 ha

**Anno di impianto:** 1985

**Varietà:**  
Trebiano Romagnolo

**Esposizione:** sud-est,  
160 m slm

**Potatura:** guyot

**Terreno:** medio impasto  
ricco di ghiaia che affiora  
in superficie

**Vendemmia:** manuale  
nella terza settimana di  
settembre

**Rese:** 8 t/ha

**Vinificazione:** a freddo  
con pressatura soffice e  
decantazione statica e  
una leggera macerazione  
prefermentativa

**Affinamento:** sur lie per 6  
mesi in acciaio, con baton-  
nage ripetuti e successivo  
imbottigliamento

**Grado alcolico:** 13%vol

**Produzione annuale:**  
10.000 bottiglie

**Vineyard:**  
Cavaliere Bianco, 2 ha

**Planted:** 1985

**Varietal:** Trebbiano  
Romagnolo

**Orientation:** south-east,  
525 ft

**Pruning:** guyot

**Soil:** stoney, medium consi-  
stency with underlying layer  
of gravel emerging in surface

**Harvesting:** hand-harvested  
in mid-to-late September

**Yields:** 8 tons/ha

**Vinification:** cold  
fermentation with soft  
pressing, short  
prefermentation  
maceration

**Aging process:** 6 month sur  
lie with several batonnage

**Alcohol content:** 13%vol

**Annual production:**  
833 cases

**Vignoble:**  
Cavaliere Bianco, 2 ha

**Année de plantation:** 1985

**Cépage:** Trebbiano  
Romagnolo

**Orientation:** SE,  
altitude 175 m

**Taille:** guyot

**Sol:** caillouteux, semi-léger,  
sous-couches de gravières  
affleurantes

**Vendanges:** manuelles de  
la mi-à fin septembre

**Rendement:** 52 hecto/ha

**Vinification:** fermentation  
à froid avec pressage  
léger, débourage  
statique, courte  
pré-fermentation

**Vieillesse:** 6 mois sur  
lies, bâtonnages répétés,  
suivi de mise en bouteille

**Dégré alcoolique:** 13%vol

**Production annuelle:**  
10.000 bouteilles