

TREBBIANO

RUBICONE IGT



85% Trebbiano
15% altre varietà bianche

ALCOHOL
12%

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.



Questo vino risulta fresco e fine all'olfatto, con delicate note floreali e di frutta bianca.



In bocca è beverino e sapido. Il grado gli dona corpo, il quale è bilanciato da un'ottima acidità.



Consigliato con piatti della cucina di mare o con formaggi poco stagionati.



INFORMAZIONI TECNICHE

AREA
Romagna

SUPERFICIE
E ALTITUDINE
Collina e pianura | 0-150 m

TERRENO
E DENSITÀ PIANTE
Argilloso e calcareo ! 4.500
piante/ha

TECNICA
DI VITICOLTURA
Guyot doppio e singolo

PERIODO
DI VENDEMMIA
Metà - fine agosto

Le uve vengono raccolte sia a mano che meccanicamente. Esse vengono diraspate e poi pressate fino ad un massimo di 2 bar. Il mosto viene poi fermentato per 12 giorni a temperature che vanno dai 16 ai 19°C. Il vino trascorre da 3 a 6 mesi in vasche di acciaio inox, durante i quali si affina e si stabilizza prima di essere imbottigliato.