

24 Calici bianco



TIPOLOGIA DI VINO
Vino bianco secco

DENOMINAZIONE
Trebiano Rubicone IGT
Biologico

VARIETÀ
Trebiano

ALCOOL
12% vol

TIPOLOGIA DI CHIUSURA
bag in box

CAPACITÀ
3l



LOCALIZZAZIONE DELLE VIGNE
Bertinoro, Cesena,
Mercato Saraceno

ALTITUDINE
250 m. s.l.m

NATURA DEI SUOLI
Argilla, calcare, marne

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI
Vigne di 15-20 anni, allevate
a guyot

RESA PER ETTARO
80q

TECNICHE DI VINIFICAZIONE
Fermentazione a bassa temperatura
(15°C per 20 giorni)

AFFINAMENTO
Affinamento sui lieviti in vasche di
cemento



OCCHI
Giallo paglierino

NASO
Note floreali e di frutta a polpa
bianca

BOCCA
Buona struttura supportata da
un'ottima acidità

ABBINAMENTI
dall'aperitivo al pasto quotidiano:
piatti freddi, insalata di mare, piatti
a base di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C