

Oh Trebbiano, I love you!



TIPOLOGIA DI VINO

Spumante Brut Nature

DENOMINAZIONE

Novebolle Romagna DOC
Spumante bianco

VARIETÀ

Trebbiano

ALCOOL

12% vol

TIPOLOGIA DI CHIUSURA

Tappo fungo

CAPACITÀ

0,75l



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

Prima fermentazione alla
temperatura di 15°C in vasche di
cemento, rifermentazione in
autoclave con successivo
affinamento di 90 giorni sui lieviti



OCCHI

Giallo paglierino con riflessi
verdolini. Perlage fine e persistente

NASO

Piacevole note di fiori bianchi
(gelsomino) e frutta a pasta bianca
(mela, pera e agrumi)

BOCCA

L'assenza di zuccheri dona a questo
vino una spiccata freschezza e
bevibilità. Si trovano al gusto le
note floreali e fruttate percepite
al naso

ABBINAMENTI

Dall'aperitivo al tutto pasto:
spaghetti alle vongole,
fritto di pesce, sushi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C