

X V X I

## Ritho Bianco Bio



*Il nome Ritho cerca di evocare la generazione futura permettendo alla famiglia Cortecchia di perseguire la propria missione. Il corpo del Pinot Bianco, la tipicità aromatica del Moscato e l'autenticità del Famoso creano un naso ricco ed elegante e un finale piacevolmente floreale.*

**VENDEMMIA:** Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta nella seconda metà di agosto.

**VINIFICAZIONE:** Le diverse varietà di uva vengono raccolte e vinificate separatamente. Dopo la pressatura leggera, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, compresa tra i 15 e i 18 gradi. Il mosto ricomposto subisce una macerazione a contatto con le bucce seguita da un invecchiamento accurato sui lieviti per potenziare le caratteristiche aromatiche dell'uva, che si traducono in un vino profumato, elegante e complesso. Il vino invecchia in serbatoi di acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo pallido intenso.

Bouquet fruttato di pesca e pompelmo caratterizzato da un sapore complesso di miele. Struttura notevolmente ben bilanciata e rinfrescante con note minerali. Un finale armonioso, avvincente e lungo.

**Denominazione** Bianco Rubicone IGT

**Uve** Famoso, Moscato, Pinot Bianco

**Gradazione** 13% Vol

**Formato** 0,75 lt.

**Servizio** 10-12°C.

### **Abbinamenti consigliati**

Il Ritho Bianco è l'abbinamento perfetto per sfiziosi antipasti come la polenta fritta, la piadina con salumi e formaggio squacquerone, piatti di pesce e cucina vegetariana.