

X V X I

Trebbiano Bio



Il nostro vino di casa è prodotto al 100% da uve Trebbiano coltivate in vigneti collinari con una media di 15 anni di età, piantati in terreni argillosi minerali.

VENDEMMIA: Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta a metà settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo una leggera pressatura dell'uva, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata compresa tra i 15 e i 18 gradi. Il vino fermentato riposa sui lieviti nobili per estrarre composti aromatici e ottenere un profilo di vino più arrotondato. Il vino invecchia in serbatoi di acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino. Il naso è caratterizzato da leggere note agrumate e mineralità. Piacevolmente fresco e generoso al palato. L'acidità vivace rinfresca il palato.

Denominazione Trebbiano Rubicone IGT

Uve 100% Trebbiano

Gradazione 11,5% Vol

Formato 0,75 lt.

Servizio 10-12°C.

Abbinamenti consigliati

Il Trebbiano è un vino leggero e rinfrescante che si abbina bene con formaggi italiani stagionati, paste a base di frutti di mare, fritti e piadina con Prosciutto crudo, pollo arrosto e verdure grigliate.