

XVXI

# Trebbiano frizzante Bio



*Un vino bianco semisecco leggermente frizzante, di facile beva, che amiamo servire all'inizio del pranzo o della cena nel nostro ristorante in loco, Torre del Marino.*

**VENDEMMIA:** Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la pressatura, il mosto passa attraverso una fermentazione primaria a temperatura controllata al fine di preservare le delicate note aromatiche e le caratteristiche fruttate del Trebbiano. Il mosto viene travasato e separato dal sedimento. L'effervescenza è ottenuta utilizzando il metodo Martinotti-Charmat al fine di conferire al vino la tipica, fine e persistente effervescenza, nonché un bouquet fresco e appetitoso.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo paglierino chiaro con effervescenza fine. Bouquet piacevole, delicato e leggermente agrumato con note di frutta bianca e una acidità che fa venire l'acquolina in bocca, il tutto con un finale minerale. Perfettamente frizzante e rinfrescante.

**Denominazione** Trebbiano Rubicone IGT

**Uve** 100% Trebbiano

**Gradazione** 11,5% Vol

**Formato** 0,75 lt.

**Servizio** 6-8°C.

## **Abbinamenti consigliati**

È perfetto come vino leggero estivo da gustare come aperitivo, si abbina bene con stuzzichini e canapè come antipasti leggeri, insalate di pesce e formaggi freschi a pasta molle.