

XVXI

Trebbiano BIO



Perseveranza e tanto lavoro per ricercare l'eccellenza. L'ambizione di mettere in bottiglia le migliori caratteristiche del nostro territorio.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Naso semplice e immediato di frutta bianca, leggermente agrumato.

SAPORE: In bocca spicca la sua acidità che lo rende fresco e minerale, estivo. Molto delicato il tocco fruttato che circonda il palato durante tutta la bevuta.

Gradazione 11,5% Vol

Vendemmia Fine agosto/inizio settembre

Varietà Uve Trebbiano Romagnolo 100%

Formato 0,75 lt.

Servizio Va servito fresco intorno ai 10-12°C.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per accompagnare antipasti freddi e formaggi freschi, piatti a base di pesce.

Come indicare nella lista vini

IGT Trebbiano Rubicone, 2021, Biologico.