

Abstractum

Trebbiano rubicone IGT



Colore: giallo paglierino.

Profumo: gradevole e delicato, leggermente fruttato e floreale.

Palato: secco, fresco, delicato ed armonico.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. raso

Classificazione: vino bianco secco

Area di produzione: Romagna

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 15.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 10 g/l.

Note: vinificazione in bianco a temperatura controllata

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 10° C

Vitigno: Trebbiano

Invecchiamento: Da consumare entro 2 o 3 anni

Abbinamenti

Indicato per accompagnare piatti di pasta e pesce.

