

Trebbiano Rubicone

Bianco 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: colline di Faenza e Forlì

Località: regione Romagna

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 15.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 3 g/l.

Acidità totale: 6 g/l. (valore indicativo medio)

Acidità volatile: 0,30 g/l. (valore indicativo medio)

Note: vinificazione in bianco a temperatura controllata

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 11% 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.