

## Rubicone IGT Trebbiano



### **TIPOLOGIA**

Vino bianco fermo

### **VITIGNI PRINCIPALI**

Trebbiano

### **AREA DI PRODUZIONE**

Uva coltivate nella zona IGT nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna)

### **TERRENI**

Zone collinari della Romagna, affacciate al mare Adriatico e quindi adeguatamente ventilate e soleggiate, con terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

### **RACCOLTA**

Il Trebbiano è un vitigno a maturazione semi-tardiva tra i bianchi, la vendemmia ha luogo nella seconda parte di settembre.

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

### **COLORE**

Giallo chiaro con riflessi verdolini

### **OLFATTO**

Floreale e fruttato con sentori di mela verde e una leggera nota erbacea.

### **GUSTO**

Fresco, sapido e ben bilanciato con un leggero retrogusto amarognolo.

### **ABBINAMENTI**

E' un vino piacevole, che ben si adatta ai piatti tipici della cucina romagnola, tortellini, tagliatelle al ragù, formaggi freschi, pesce e carni bianche.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

10-12°C

### **GRADO ALCOLICO**

11,5% vol

Bordolese stemma ( 75 cl )

