



TREBBIANO IGT RUBICONE

~ bianco secco ~





TREBBIANO IGT RUBICONE

~ *bianco secco* ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	bianco secco
CLASSIFICAZIONE	IGT Rubicone
AREA DI PRODUZIONE	bacino del Rubicone
TERRENO	terreni con giacitura collinare, sedimentari, di medio impasto
UVAGGIO	100% Trebbiano
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera e G.D.C.
EPOCA DI RACCOLTA	fine Agosto, inizi Settembre
VINIFICAZIONE	in bianco con pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura costante di 18 gradi
SPUMA	-
COLORE	giallo paglierino
PROFUMO	floreale e fruttato con note di fiori di acacia e miele
SAPORE	secco, fruttato, con buon equilibrio e di spiccata freschezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle



TREBBIANO IGT RUBICONE

~ bianco secco ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	22,4x15,0x29,4h	7,100	4,500	100 (4x25)	710,00	133	8008920666018	18008920666015