

DENOMINAZIONE

Romagna DOC Trebbiano

VARIETÀ

Trebbiano 85%,
altre varietà a bacca bianca 15%

ALCOOL

12%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Collina - Pianura

ALTTUDINE

0 - 200 m sul livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso - Limoso

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Guyot, doppio capovolto

PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine agosto a metà settembre

INFORMAZIONI TECNICHE

Le uve raccolte al termine dell'estate sono vinificate in bianco, attraverso una lieve pressatura per separare la parte solida dal mosto liquido ed evitando di conseguenza la macerazione sulle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 12-15°C° seguita da attività di chiarifica che conferiscono aromi freschi e floreali sviluppando un'acidità gradevole al palato. La vinificazione termina a fine marzo in vasche termo condizionate.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta con un colore giallo paglierino deciso e riflessi tendenti al verde. Al naso rivela profumi floreali delicati e persistenti dove prevale la nota di mela seguita da fiori di acacia. Al palato è fresco minerale e sapido. Tutti gli aromi percepiti al naso sono confermati al gusto.

ABBINAMENTO CON CIBO

Primi piatti, o secondi piatti a base di pesce.



Romagna DOC Trebbiano

“Audace”
Come il vento tra i capelli.



Emilia-Romagna
Italy

