



Vigneti Romio

Rubicone IGT Pinot Grigio

DENOMINAZIONE

Rubicone IGT Pinot Grigio

VARIETA

Pinot Grigio 100%

ALCOOL

12%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Collina - Pianura

ALTITUDINE

0 - 200 m dal livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso - Limoso

DENSITA DI IMPIANTO

5.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Guyot, doppio capovolto

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine agosto

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, seguita da una breve macerazione sulle bucce.

La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-19°C seguita da attività di chiarifica che conferiscono aromi freschi e floreali sviluppando un'acidità gradevole al palato. L'affinamento avviene in vasche termo condizionate per almeno 2-6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo Pinot Grigio ha un colore giallo paglierino deciso con sfumature verdastre.

Al naso rivela profumi di frutta bianca croccante come mela e pera accompagnato da un aroma floreale. Morbido e persistente al palato, termina con una buona mineralità, accompagnata da freschezza e lunghezza.

ABBINAMENTO CON CIBO

Primi piatti e secondi piatti a base di pesce o carne bianca, risulta perfetto anche come aperitivo.