



BRUMALE



ROMAGNA DOC TREBBIANO

INFORMAZIONI TECNICHE

VARIETÀ

Trebbiano 100%

TIPO DEL SUOLO

Argilloso - Limoso

ALCOHOL

12%

DENSITÀ DEL SUOLO

5.500 piante/ettaro

AREA

Romagna

TECNICA VITICOLA

Guyot, doppio capovolto

SUPERFICIE

Pianura e collina

PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine Agosto a inizio Settembre

ALTITUDINE

0 - 400 m

NOTE DEGUSTATIVE



Giallo paglierino con riflessi verdi.



La vendemmia avviene a mano e a macchina. Le uve sono sottoposte ad una diraspatura e pressatura leggera, segue la fermentazione a 16-18°C in vasche da 1000 hl per oltre 19 giorni. Il vino viene poi conservato in serbatoi acciaio inox per 3-6 mesi prima di essere imbottigliato.



Al palato è fresco minerale e sapido. Tutti gli aromi percepiti al naso sono confermati al gusto con l'aggiunta di note avvolgenti.



Al naso si presenta con profumi fruttati e floreali delicati, prevale il sentore di pesca seguito da fiori di acacia.



Gustare con formaggi morbidi e focaccia all'olio d'oliva o con piatti della cucina marittima.

REGIONE

EMILIA - ROMAGNA

