



BRUMALE



RUBICONE IGT TREBBIANO CHARDONNAY

INFORMAZIONI TECNICHE

VARIETÀ

Trebbiano 70%
Chardonnay 30%

ALCOHOL

12%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Pianura e collina

ALTITUDINE

0 - 150 m

TIPO DEL SUOLO

Calcareo e argilloso

DENSITÀ DEL SUOLO

4.500 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA

Guyot, singolo e doppio

PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine Agosto a inizio Settembre

NOTE DEGUSTATIVE



Giallo paglierino con riflessi verdolini.



Le uve di questo Trebbiano Chardonnay Rubicone vengono raccolte sia a mano che a macchina. Segue la tradizionale diraspatura e pressatura con successiva fermentazione di 12 giorni a 16-18°C in serbatoi da 1000 hl. Prima dell'imbottigliamento il vino viene conservato dai 3-6 mesi in vasche di acciaio inox.



Strutturato e pieno, scorrevole e ben bilanciato, con un lieve sentore di vaniglia sul finale.



Intenso, con aromi di frutta tropicale e fiori gialli.



Servire con formaggi saporiti o piatti ricchi a base di carni bianche.

REGIONE

EMILIA - ROMAGNA

