XVXI



Trebbiano frizzante

Un vino bianco semisecco leggermente frizzante, di facile beva, che amiamo servire all'inizio del pranzo o della cena nel nostro ristorante in loco, Torre del Marino.

VENDEMMIA: Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo la pressatura, il mosto passa attraverso una fermentazione primaria a temperatura controllata al fine di preservare le delicate note aromatiche e le caratteristiche fruttate del Trebbiano. Il mosto viene travasato e separato dal sedimento. L'effervescenza è ottenuta utilizzando il metodo Martinotti-Charmat al fine di conferire al vino la tipica, fine e persistente effervescenza, nonché un bouquet fresco e appetitoso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino chiaro con effervescenza fine. Bouquet piacevole, delicato e leggermente agrumato con note di frutta bianca e una acidità che fa venire l'acquolina in bocca, il tutto con un finale minerale. Perfettamente frizzante e rinfrescante.

Denominazione Trebbiano Rubicone IGT
Uve 100% Trebbiano
Gradazione 11,5% Vol
Formato 0,75 lt.
Servizio 6-8°C.

Abbinamenti consigliati
È perfetto come vino leggero estivo da gustare come aperitivo, si abbina bene con stuzzichini e canapè come antipasti leggeri, insalate di pesce e formaggi freschi a pasta molle.

TORRE DEL MARINO

Torre del Marino di Cortecchia Piero
Via Casolana 3164 Castel Bolognese 48014 (RA) - Italy
export@torredelmarino.it - P.IVA 01356260396