



DUCA DELLA ROCCA

## Rubicone IGT Trebbiano

### TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Trebbiano

### AREA DI PRODUZIONE

Uva coltivate nella zona IGT nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna)

### TERRENI

Zone collinari della Romagna, affacciate al mare Adriatico e quindi adeguatamente ventilate e soleggiate, con terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

### RACCOLTA

Il Trebbiano è un vitigno a maturazione semi-tardiva tra i bianchi, la vendemmia ha luogo nella seconda parte di settembre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

### COLORE

Giallo chiaro con riflessi verdolini

### OLFATTO

Floreale e fruttato con sentori di mela verde e una leggera nota erbacea.

### GUSTO

Fresco, sapido e ben bilanciato con un leggero retrogusto amarognolo.

### ABBINAMENTI

E' un vino piacevole, che ben si adatta ai piatti tipici della cucina romagnola, tortellini, tagliatelle al ragù, formaggi freschi, pesce e carni bianche.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

11,5% vol



[Bordolese standard ( 75 cl )], [11,5% vol]

