Trebbiano di Romagna DOC



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Trebbiano

AREA DI PRODUZIONE

Uva coltivate nelle colline della zona DOC tra le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

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

12,0% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)