



Al palato l'eco è conchiglia preziosa

Tipologia di vino: Rimini Rebola Doc Secco

Varietà delle uve: grechetto gentile

Raccolta: prima - seconda decade di settembre

Resa: 70 q/ha

Vinificazione: La raccolta delle uve viene eseguita rigorosamente a mano. Vengono eseguite due raccolte a distanza di una settimana per differenziare il livello di maturazione delle uve. Avviene una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero a cui segue una sfecciatura che asseconda la naturale sedimentazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata e a seguire fermentazione malolattica per una parte della massa

Affinamento: in acciaio per 3 mesi sulle fecce fini con batonnage periodici

Note sensoriali: Colore giallo paglierino. All'olfatto timidi e fragranti sentori di fiori bianchi che si uniscono a frutti a polpa gialla, sfumature di miele. Spicca al profumo la ginestra. Echi di frutta secca e scie minerali. La beva risulta snella, fino ad un gradevole finale fruttato con una traccia di zafferano fresco ed ananas in primo piano.

Temperatura di servizio ottimale: 13° C

Numero di bottiglie prodotte: 4.000

Formati disponibili: 0,75 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:...



SanPatrignano