

AULENTE BIANCO



Un vino che sorprende annata dopo annata per attenzione nel ricamo con cui si vuole esprimere l'incontro di due nobili varietà a bacca bianca: Chardonnay e Sauvignon Blanc

Denominazione: Rubicone Bianco IGT

Varietà delle uve: Chardonnay e Sauvignon Blanc

Raccolta: entro la prima metà di agosto durante le prime ore del mattino

Resa: 100 q/ha

Vinificazione: breve macerazione e pigiatura a cui segue la sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio a bassa temperatura

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini per 5 mesi

Note sensoriali: l'originalità ancora una volta non fa difetto, particolare il contrasto tra una nota di frutto che ricorda uno Chardonnay raccolto nella sua maturazione ottimale e un'acidità viva se non prorompente del Sauvignon. Varietà che ritorna al palato con un bellissimo corpo e con una piacevole nota finale di ortica e sambuco

Temperatura di servizio ottimale: 10° C

Numero di bottiglie prodotte: 100.000

Formati disponibili: 0,75 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

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



Abbinamenti:

