# 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:** 85.000
**Formati disponibili:** 0,75 L
**Contiene solfiti**
**Prodotto in Italia**
Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)

**Abbinamenti:**

SanPatrignano