

## Bizzarro Rubicone I.G.P. Bianco Frizzante

---



<b>Denominazione</b>	Rubicone I.G.P. Bianco frizzante
<b>Gradazione media</b>	11,5% vol
<b>Uvaggio</b>	Pignoletto 60% bombino bianco 40%
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice in ambiente inerte e lenta fermentazione a freddo 12°C in iper-riduzione.
<b>Affinamento</b>	Sosta sulle fecce fini 2 mesi
<b>Elaborazione</b>	Rifermentazione con metodo Charmat tra 14-16°C

---

### Descrizione

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dotato di un perlage fine e persistente. All'olfatto ha un ingresso fine e fragrante con note di biancospino, mela verde, una leggera sfumatura erbacea, in apertura rivela sentori di cedro e salvia. In bocca risulta di buona beva discretamente fragrante con un finale piacevolmente acidulo e un quadro gustativo coerente con il profilo olfattivo.

---

### Accostamenti

Vino versatile che può accompagnare aperitivi, primi piatti estivi, particolarmente adatto a portate leggere a base di pesce

---

**Anidride solforosa al consumo** 100/40

---

**Temperatura di servizio** 10°C

---

