

Rebolina

Colli di Rimini doc Rebola

Denominazione	Colli di Rimini D.O.C. Rebola 2018
Gradazione media	12,5% vol
Uvaggio	Rebola 100%
Vinificazione	Pressatura soffice in ambiente inerte e lenta fermentazione a freddo 12°C in iper-riduzione
Affinamento	Sosta sulle fecce fini per 2-4 mesi

Descrizione

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli Ingresso olfattivo intenso, con prevalenza di note di fiori bianchi e frutti a polpa gialla (albicocca, frutto della passione), integrate in un complesso maturo, con un finale che ricorda cedro e mela verde. Al gusto è pieno, presenta una buona struttura, equilibrato, sostenuto da una vena acidula che conduce ad un finale caldo, armonico e persistente.

Accostamenti

Ideale per aperitivi, primi piatti a base di pesce e pasta ripiena

Anidride solforosa al consumo 121/47

Temperatura di servizio 12-14°C

