

Campo di mezzanotte Rubicone I.G.P. Bianco



Denominazione	Rubicone I.G.P. Bianco
Gradazione media	12% vol
Uvaggio	Trebbiano 50% - biancame 50%
Vinificazione	Pressatura soffice in ambiente inerte e lenta fermentazione a freddo 14°C in iper-riduzione
Affinamento	Sosta sulle fecce fini per 2 mesi

Descrizione

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ingresso fine e delicato con note floreali di biancospino, una leggera vena erbacea, un finale arricchito da eucalipto e mentuccia, poi in apertura svela ricordi di mela e banana. Al palato si presenta di buona beva, equilibrato, con un finale piacevolmente asciutto.

Accostamenti

Vino a tutto pasto, adatto in particolare a primi piatti della tradizione romagnola.

Anidride solforosa al consumo 112/41

Temperatura di servizio 12°C

