



ROMANDIOLA

Romandiola

Rebola

Colli di Rimini D.O.C.



Uve coltivate nel territorio dei Comuni di Rimini, Santarcangelo di Romagna, Coriano e San Clemente. I terreni, prevalentemente collinari e pedecollinari, sono tenaci e ricchi di argille grigie nella zona di Rimini e Coriano, più sciolti con argille rosse e ocra nei comuni di San Clemente e Santarcangelo, specie in concomitanza di una maggiore altitudine.

Gradazione alcolica
12,50% vol

Residuo zuccherino
secco

Vitigno
100% Grechetto Gentile

Vinificazione
raccolta a macchina, pressatura soffice e decantazione del mosto a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento.

Affinamento
78% in vasca di cemento 22% in barrique di terzo passaggio.

Colore
giallo dorato.

Profumo
bouquet con note di pesca e buccia di arancia rossa, con accenni di fiori di zagara, seguiti da un tocco minerale.

Sapore
bocca è sapido, con un ritorno di frutta candita, ed impreziosito da un acidità fine e bilanciata.

Accostamenti gastronomici
Si abbina perfettamente con antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce e formaggi freschi.

Temperatura di servizio
Servire fresco a 8-10°C.

