ROMANDIOLA

Romandiola

Riesling
Rubicone I.G.T.

Tappo stelvin

Uve coltivate su terreno di medio impasto, leggermente sciolto. Raccolta manuale, prima decade di settembre. Vinificazione con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento 50% in acciaio e 50% in legno piccolo di primo passaggio per 4 mesi.

Gradazione alcolica
12,5% vol

Residuo zuccherino
0 g/l

Vitigno
100% Riesling

Colore
giallo paglierino intenso.

Profumo
bouquet fruttato, intenso con note di agrumi come cedro e limone.

Sapore
sapore fresco intenso e minerale con retrogusto piacevolmente asciutto.

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

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

DUE TIGLI
TERRE CEVICO

Due Tigli S.p.A. – Forlì, Italia – tel. 0543473300 – ufficio.ordini@duetigli.com