



Vollì Bollicine Romagnole



Vollì Extra Dry

Rubicone I.G.T.

Vini spumanti dal perlage fine e persistente, ottenuti con Metodo Charmat, con un procedimento in assenza di ossigeno, applicato su una parte delle uve, che consente di preservare ed esaltare i profumi e i sapori caratteristici.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Trebbiano, Chardonnay e Moscato

Colore

giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli.

Profumo

bouquet di buona intensità, con note di frutta, in particolare si nota la mela acerba, la pesca e gli agrumi; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Sapore

gusto fresco, al palato risulta gradevole e armonico.

Accostamenti gastronomici

ottimo aperitivo e da tutte le occasioni, ideale accompagnato con stuzzichini dolci o salati.

Temperatura di servizio

servire fresco a 6-8°C.

