

SANCRISPINO

rubicone igt
trebbiano





VINO BIOLOGICO- ORGANIC WINE



VINIFICAZIONE: Le uve sono raccolte meccanicamente e rapidamente portate in cantina dove sono diraspate e pressate per estrarre solo le migliori frazioni del mosto. Dopo la pulizia, il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche di cemento. Al termine della fermentazione il vino rimane in vasca sulle fecce fini che sono periodicamente ri-sospese tramite agitazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il vino mostra un colore giallo dorato pallido con una unghia smeraldo. Al naso si evidenziano note floreali accompagnate ad accenni di mela verde e limone. Al palato si denotano freschezza e un finale fruttato.

ABBINAMENTO: Si abbina con pollame, formaggi a media stagionatura e pesce.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C	 ALCOOL 12	 UVE Trebbiano	 ZUCCHERI RESIDUI 4-7 g/l
--	---	--	--