



CHARDONNAY RUBICONE IGT BRUSA

Indicazione Geografica Tipica

Area Geografica

Regione Emilia Romagna, area del Rubicone

Uvaggio

Chardonnay

Descrizione

Questo vino, derivato da una selezione di uve Chardonnay, raccolte durante la prima e la seconda decade di settembre. Le uve sono state ricevute in cantina e diraspate prima di essere trasferite alla pressa. Pressatura delicata e drenaggio in serbatoio per decantazione statica a freddo. Trasferimento del mosto pulito in serbatoio di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per la fermentazione con coltura di lievito selezionato. Fermentazione a temperatura controllata 17 -18° C per 10 giorni. Dopo la fermentazione il vino è stato affinato, stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

Note di degustazione

Non specificate

Abbinamenti

Da gustare come aperitivo, con stuzzichini e antipasti, ideale con piatti di pasta o pesce, o con formaggi leggermente piccanti.

Grado Alcolico: 11.50%

Residuo Zuccherino: 2 g/l

Temperatura di servizio: 10-12°

Tappo: RASO

Formato: 0.75