



# PINOT BIANCO RUBICONE IGT BRUSA

Indicazione Geografica Tipica

**Area Geografica**  
Emilia Romagna

**Uvaggio**  
Pinot Bianco

---

## Descrizione

Vino prodotto in Emilia Romagna. Le uve vengono diraspate prima di essere trasferite alla pressa. La pressatura è delicata e il succo viene poi drenato in una vasca per la decantazione statica a freddo. Il mosto pulito viene poi trasferito in una vasca di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per la fermentazione con l'uso di lieviti selezionati. La fermentazione avviene a una temperatura controllata di 15 -17° C. L'invecchiamento avviene in una vasca di acciaio inox con battonage per 4 mesi.

---

## Note di degustazione

Il colore è un giallo pallido. Il bouquet è fresco e fruttato, ha un sapore fresco, secco e vellutato, con un leggero ricordo di nocciolo di pesca.

---

## Abbinamenti

Abbinato saggiamente con zuppe e piatti delicati. Ottimo per tutto il pasto.

---

**Grado Alcolico:** 11.50%

**Residuo Zuccherino:** 6 g/l

**Temperatura di servizio:** 10-12°

**Tappo:** RASO

**Formato:** 0.75