



# TREBBIANO IGT RUBICONE BRUSA

Indicazione Geografica Tipica

**Area Geografica**  
Emilia Romagna

**Uvaggio**  
Trebbiano

---

## Descrizione

Vino prodotto in Emilia Romagna. Le uve vengono diraspate prima di essere trasferite al torchio. Pressatura delicata e drenaggio in serbatoio per decantazione statica a freddo. Trasferimento del succo pulito in serbatoio di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per la fermentazione utilizzando una coltura di lievito selezionato. Fermentazione a temperatura controllata 15 -17° C. Invecchiamento in serbatoio di acciaio inox con battonage per 4 mesi.

---

## Note di degustazione

Colore giallo chiaro. Profumo fresco e piacevole, delicatamente fruttato, e un sapore secco, armonioso, del tipo che scivola giù.

---

## Abbinamenti

Ottimo con aperitivi, piatti principali leggeri e pesce.

---

**Grado Alcolico:** 10.50%

**Residuo Zuccherino:** 6 g/l

**Temperatura di servizio:** 10-12°

**Tappo:** RASO

**Formato:** 0.75