

# Masselina



## 147 s.l.m. Chardonnay

Da vigneti posti su colline  
cui la sommità raggiunge  
147 metri sul livello del mare

### Gradazione alcolica

13,5% vol.

### Denominazione

Rubicone I.G.T.

### Vitigno

85% Chardonnay e 15% Sauvignon  
Blanc

### Superficie vigneti

2 ettari

### Forma di allevamento

Cordone Speronato

### Area di produzione

Colline della Serra di Castelbolognese (RA)

### Terreno

Medio impasto, con venature tendenti  
all'argilloso

### Resa media per ettaro

80 quintali

### Vendemmia

Raccolta manuale in cassette, nella prima  
e seconda decade di settembre

### Vinificazione

Pressatura soffice, pulizia del mosto e  
fermentazione a temperatura controllata

### Affinamento

Elevage sulle fecce fini del lievito  
per 60 giorni in acciaio inox

### Accostamenti gastronomici

Come aperitivo, con finger food e  
stuzzichini, ma anche a tutto pasto,  
dove emerge con le sue espressioni più  
eleganti in particolare con antipasti e  
primi, esaltandosi al massimo con i piatti  
di pesce. Intrigante anche l'accostamen-  
to con formaggi leggermente piccanti

### Formati disponibili

Bottiglie da 0,750 lt.



Masselina

LA COLLINA DEI VIGNETI