



CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC RUBICONE IGT



VINIFICAZIONE:




Le uve sono state conferite in cantina e diraspate prima di essere trasferite alla pressa. Pressatura soffice e successivo trasferimento del mosto in vasca per la decantazione statica a freddo. Il mosto limpido è stato poi trasferito in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per la fermentazione con lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata di 17-18°C per 10 giorni. Al termine della fermentazione, il vino è stato chiarificato, stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE:

Fresco, floreale e altamente aromatico, con sentori di prugne mature e note di pesca. Questo vino nasce da una selezione di uve Chardonnay e Sauvignon Blanc.

CONSIGLI DI SERVIZIO:

Ottimo come aperitivo accompagnato da finger food e antipasti; ideale con primi piatti, pietanze a base di pesce o formaggi leggermente saporiti.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C	$\%$ ALCOOL 12,5	 UVAGGIO Chardonnay - Sauvignon Blanc	 RESIDUI DI ZUCCHERO 2 g/l
--	------------------------	---	--