

# SBUROVIN

## NOVEBOLLE

ROMAGNA DOC SPUMANTE

ROMAGNA DOC SPUMANTE



*Vino Spumante Brut*  
**VINO BIOLOGICO**



**DENOMINAZIONE:**  
ROMAGNA DOC SPUMANTE

**UVAGGIO:**  
Trebbiano biologico

**UBICAZIONE DEI VIGNETI:**  
Zona pedecollinare dell'entroterra romagnolo

**VINIFICAZIONE:**  
Pressatura attenta delle uve, fermentazione in vasche di acciaio inossidabile, e sosta sulle fecce fino al momento del "tirage". Rifermentazione in autoclave e breve sosta sui lieviti.

**ALCOOL:**  
12,50% vol.

**COLORE:**  
Giallo dorato con riflessi verdognoli

**AROMA:**  
Secco, fresca acidità sostenuta da un grande equilibrio a centro bocca. Presenta note di agrumi, fiori bianchi e mela golden

**SERVIZIO:**  
Ideale come aperitivo, con formaggi freschi, salumi e torte salate

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
10°C