



SBUROVIN[®]

NOVEROLLE

Un vino amichevole ma elegante, prodotto e trasformato con le più avanzate tecniche di vinificazione. Il risultato è un prodotto ricco di netti aromi floreali e fruttati e di buona struttura.

PRODOTTO

Varietà	Albana, trebbiano, chardonnay
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Alcol	Alc. 12,5% vol



VINO BIOLOGICO



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in a temperatura controllata con invecchiamento in serbatoi di acciaio E successivo affinamento di 3 mesi sui lieviti. Quindi imbottigliamento a pressione di 5 bar e 8 g/L di zucchero residuo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino bianco di medio corpo con un'acidità salata e croccante, che richiamano nettamente gli aromi.

COLORE Delicato verde brillante.

AROMA Naso intenso di mela e fiori bianchi.

ABBINAMENTI

Consigliato come aperitivo o con piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 10.000 bottiglie