



# SCARABOCCHIO

BIANCO RUBICONE I.G.T.



Questo vino nasce da un sapiente assemblaggio di vitigni autoctoni e internazionali coltivati sui terreni collinari e pedemontani della Romagna.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco a 16°C del mosto ottenuto da una pressatura soffice delle bacche e sottoposto a chiarificazione a freddo.

#### AFFINAMENTO

Riposa per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio “sur lie” e per circa 2 mesi in bottiglia.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino bianco, ottenuto da un'accurata vinificazione separata delle uve che lo compongono, presenta intensi sentori di fiori bianchi, agrumi e note erbacee, uniti a un'acidità marcata e “salina” e a una bella struttura.

#### COLORE





Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

#### PROFUMO

Delicati sentori fruttati in buon equilibrio tra loro.

#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e con piatti leggeri di pesce e carne della tradizione italiana.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C	 ALCOOL 12,5	 VARIETA' D'UVA Uva bianca	 ZUCCHERI RESIDUI < 1 g/l
--	---	--	--