



# Trebbiano Frizzante IGP

*Colore giallo paglierino scarico, profumo vinoso, gradevole. Sapore asciutto ed armonico.*



**Trebbiano Rubicone IGP Frizzante**



Trebbiano Romagnolo



200 - 240 q.li per ettaro



Modena, Reggio Emilia



1 anno



10 - 12° C



Raccolta a mano e/o a macchina, pigiatura e separazione del mostro dalle bucce. Fermentazione a temperatura controllata per conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del trebbiano. Travaso e separazione del mosto dalle fecce. La presa di spuma rigorosamente naturale, avviene in tempi lunghi, mediamente 60 giorni, attraverso il metodo Charmat, che permette di conferire il caratteristico perlage fine e persistente ed un bouquet fresco e stuzzicante. Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.



Colore giallo paglierino scarico, profumo vinoso, gradevole; sapore asciutto, armonico e giustamente frizzante.



È ottimo come aperitivo e si accompagna a tutti i tipi di antipasti, a piatti freddi di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo anche con carni bianche.



0,75 litri

**DALFIUME**  
NOBILVINI