



Trebbiano IGP

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo vinoso, gradevole, sapore asciutto ed armonico.



Trebbiano Rubicone IGP



Trebbiano Romagnolo



200 - 240 q.li per ettaro



Pianure Emiliano-Romagnole



1 - 2 anni



8 - 10° C



Le uve appena raccolte vengono pigiate mediante una pigiatrice a rulli che preserva l'acino; vengono poi convogliate, attraverso grosse pompe, in una moderna pressa soffice, la quale separa il mosto fiore dalle bucce e dai vinaccioli. Il mosto fiore viene così lasciato a fermentare ad una temperatura controllata di 15/18°C, che consente di mantenere profumi e caratteristiche inalterati. Il vino fermentato viene successivamente travasato e separato dalle fecce per essere infine filtrato prima dell'imbottigliamento.



Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo vinoso, gradevole, sapore asciutto ed armonico.



Eccellente con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.



0,75 e 1,5 litri. Disponibile anche in fusti da 20 litri.

DALFIUME
NOBILVINI