

Romagna D.O.C. Trebbiano



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE:

Trebbiano della fiamma 100%

VIGNETO:

vigna del Trebbiano

ANNO D'IMPIANTO:

1988

ESPOSIZIONE:

sud-sudovest

FORMA DI ALLEVAMENTO:

doppio capovolto

MATURAZIONE:

4 mesi in acciaio con batonnage sui propri lieviti prima di essere imbottigliato

ALCOOL:

13% vol.

COLORE:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO:

delicato ma intenso, floreale su note tipiche di mela golden

SAPORE:

piacevolmente acidulo, secco e armonico