



SBUROVIN[®]

RUBICONE BIANCO I.G.T.

Questo vino è prodotto con un sapiente melange di uve autoctone e internazionali coltivate su suoli collinari e pedecollinari dell'areale romagnolo.

Con questo vino proponiamo la nostra personale chiave di lettura Internazionale del territorio.

PRODOTTO

Varietà	Autoctone e internazionali
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Alcol	Alc. 12,5% vol



VINO BIOLOGICO



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in bianco a 16° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo. Affinamento di circa 6 mesi in vasche di acciaio "sur lie", ed infine 2 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Questo vino bianco, ottenuto da un'accurata vinificazione separata delle uve che lo compongono, presenta intensi sentori di fiori bianchi, agrumi e note erbacee, unite ad una spiccata e "salata" acidità ed a una bella struttura.

COLORE Giallo intenso con riflessi verdognoli.

AROMA Profumo intenso di albicocche candite e pesche.

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 6.000 bottiglie