

Roccolo.

TREBBIANO CHARDONNAY FRIZZANTE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA Rubicone



Grado alcolico	11.5% Vol.
Uve	Trebbiano e Chardonnay.
Territorio	Imola.
Impianto	Guyot.
Terreno	Medio impasto e argilloso.
Altimetria	90-100m s.l.m.
Resa per ettaro	140ql.
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a freddo. Metodo Charmat con presa di spuma direttamente dal mosto.
Colore	Brillante giallo paglierino con perlage fine e persistente.
Profumo	Intenso e vinoso. Ampio con sentori aromatici, fruttati e floreali.
Sapore	Secco, morbido e con una vivacissima freschezza rafforzata da bolle e perlage delicati.
Servire a	8°C.
Abbinamenti	Aperitivi ed antipasti di salumi, pesce, formaggi e piadina fritta.

Roccolo.

SEMI-SPARKLING TREBBIANO CHARDONNAY TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION Rubicone



Alcohol by vol.	11.5% Vol.
Grape varietal	Trebbiano and Chardonnay.
Region	Imola.
Planting scheme	Guyot.
Soil	Medium-textured.
Altitude	90-100m above sea level.
Yield per ha.	140ql.
Vinification	Cold maceration of the grapes Metodo Charmat con presa di spuma direttamente dal mosto.
Colour	Bright pale yellow in colour with fine, persistent perlage.
Bouquet	Intense and winery. Far-reaching fragrance with aromatic, fruited and floral scents.
Flavour	Dry, smooth to the palate with a lively freshness enhanced by delicate bubbles and perlage.
Serve at	8°C.
Food pairings	Enjoy as an aperitif or pair with sliced meat starters, fish, cheese and fried "Piadina".