

AULENTE BIANCO



Nasce dall'uvaggio di due nobili varietà a bacca bianca: chardonnay e sauvignon blanc

Denominazione: IGT Bianco Rubicone

Varietà: chardonnay e sauvignon blanc

Raccolta: fine agosto, durante le prime ore del giorno per preservare gli aromi varietali

Resa: 100 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio, a bassa temperatura

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi

Caratteristiche organolettiche: nel calice si apprezza il bel colore giallo paglierino; al naso esprime le delicate sfumature del sauvignon blanc, con le caratteristiche note erbacee, ed i profumi ampi e complessi dello chardonnay, con sentori di mela Golden, scorza di pompelmo e sambuco. La bocca è minerale, sapida, fresca e persistente.

Temperatura di servizio ottimale: 10° C

Numero di bottiglie prodotte: 100.000

Formati disponibili: 0,75 L



Abbinamenti:



SanPatrignano