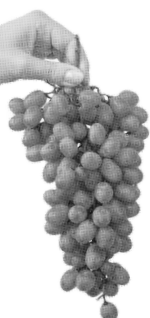




FAMOSO

Famoso IGP Rubicone

Tipicamente aromatico,
un autoctono di frutto e sale.



Vitigno

Famoso 100%

Suolo

Mediamente argilloso

Altitudine

110-120 m slm,
giacitura di piano

Esposizione

Sud-est

Età media

8 anni

Vendemmia

Manuale in cassette

Fermentazione

Spontanea con pied de
cuve a temperatura con-
trollata 18° in acciaio

Macerazione

Prefermentativa in pressa
di 24h

Affinamento

Sui lieviti in acciaio

Numero bottiglie prodotte

3000

Tenore alcolico

12%vol

Note di degustazione

Giallo paglierino chiaro con
riflessi verdolini. un naso
esotico e agrumato che ti
porta ai tropici e una beva
fresca, salina che ti fa subi-
to tornare a Rimini.

Abbinamento

Curry di pesce

Temperatura di servizio

10°

