



ORCA CHE TREBBIANO

Bianco IGP Rubicone



Prospettive di macerazione

Vitigno

Trebbiano 100%

Suolo

Mediamente argilloso

Altitudine

160 m slm

Esposizione

Sud-est

Età media

60 anni

Vendemmia

Manuale in cassette

Fermentazione

Macerazione in cemento sulle bucce per 60 giorni. Successiva pressatura, termina la fermentazione alcolica sempre in cemento

Affinamento

In cemento

Numero bottiglie prodotte

1500

Tenore alcolico

12,5%vol

Note di degustazione

Un naso delicato, mela cotogna e pepe bianco, anticipano un palato di materia e sostanza.

Abbinamento

Seppia con i piselli

Temperatura di servizio

12/14°

