

VINI BIANCHI



WHITE WINES

# LA 740

## RUBICONE IGP BIANCO

IL NOME È ORIGINATO DALL'OMONIMA VECCHIA LOCOMOTIVA A VAPORE, CHE SI TROVA NEL GIARDINO DEL CENTRO AZIENDALE. LA LENTEZZA DELLE "VECCHIE SIGNORE" DELLE FERROVIE BEN SI ASSOCIA A QUESTO VINO CHE PUÒ ACCOMPAGNARE CON CALMA, DALL'INIZIO ALLA FINE, UN PRANZO DELICATO E DECISO ALLO STESSO TEMPO.

**Uvaggio:** Trebbiano Romagnolo, piccole percentuali di vitigni raccomandati.

**Vendemmia:** fine Settembre, raccolta manuale con selezione delle uve.

**Vinificazione:** fermentazione in bianco con lieviti selezionati, a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi in acciaio, a contatto con feccie nobili per conferire pienezza e rotondità.

**Gradazione alcolica:** 12.5 % vol.

**Caratteristiche sensoriali:** vino di colore giallo paglierino scarico, con note floreali e fruttate che bene si sposano con la buona struttura, pienezza e armonicità gustativa.

**Abbinamenti:** antipasti, primi piatti, secondi di pesce, carni bianche, piatti vegetariani, frittate.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**INFORMAZIONI TECNICHE:** BOTTIGLIA 0,75 L, IMBALLO (6 FZ) 24x17x30 CM - PESO BOTTIGLIA 1,2 KG, PESO IMBALLO 7,5 KG

THE NAME IS BORROWED FROM THE OLD LOCOMOTIVE THAT STANDS IN THE GARDEN OF THE FARM. THE SLOWNESS OF THE "OLD LADIES" OF THE RAILWAYS GOES WELL WITH THIS WINE WHICH CAN CALMLY ACCOMPANY, FROM THE BEGINNING TO THE END, A NICE AND, AT THE SAME TIME, RESOLUTE LUNCH.

**Grapes:** Trebbiano Romagnolo, small percentages of recommended grapes.

**Harvest:** end of September, manual harvest with selection of the grapes.

**Winemaking:** fermentation in white with selected yeasts, at a controlled temperature. The refinement is carried out in steel vat, in contact with noble lees, to give fullness and roundness.

**Alcohol content:** 12.5 % vol.

**Sensory characteristics:** pale straw-yellow wine with a floral and fruity note which are well combined with good structure, fullness and gustatory harmony.

**Combinations:** appetizers, first courses, fish dishes, white meats, vegetarian dishes, omelettes.

**Service Temperature:** 8-10 °C

**TECHNICAL INFORMATION:** BOTTLE 0,75 L, PACKING (6 PCS) 24x17x30 CM - BOTTLE WEIGHT 1,2 KG, PACKAGING WEIGHT 7,5 KG

