

TREBBIANO Rubicone

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: provinces de Ravenne, Forlì-Cesena, Rimini et en partie dans la province de Bologne (Région Émilie-Romagne)

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressurage doux et fermentation en cuves d'acier à température contrôlée pour préserver les arômes naturels des raisins et obtenir un vin de base riche en bouquets et arômes.

CÉPAGE: Trebbiano

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: jaune paille aux reflets verdoyants.

BOUQUET: au nez, il reste fruité et délicat avec des senteurs de pomme verte.

GOÛT: frais, savoureux et bien équilibré avec un arrière-goût légèrement amer.

ACCORDS METS-VINE: un vin agréable, facile à boire, idéal pour la cuisine typique de cette région, tortellini et tagliatelles à la viande, fromages frais, poisson et viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C



Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030047
EAN Cartons:	48001335030045
UGS:	VNXX33

