

## TREBBIANO Rubicone

**TIPOLOGIA:** Vino Fermo

**DENOMINAZIONE:** I.G.T.

**MARCA:** CANTINA DEL DUCA

**AREA DI PRODUZIONE:** province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna)

**METODO DI PRODUZIONE:** pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di profumi e aromi.

**VITIGNO:** Trebbiano

**GRADO ALCOL:** 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** al naso rimane fruttato e delicato con sentori di mela verde.

**SAPORE:** fresco, sapido e ben equilibrato con retrogusto leggermente amarognolo.

**ABBINAMENTO:** un vino piacevole, di facile beva, adatto alla tipica cucina di questa regione, tortellini e tagliatelle con carne, formaggi freschi, pesce e carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**



<b>Bottiglia:</b>	Bordolese Standard
<b>Chiusura:</b>	Raso Sughero
<b>Casse da:</b>	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
<b>Bottiglie @ Pallet</b>	600
<b>Casse @ Pallet:</b>	100 - n. 4 piani da 25 casse
<b>Dimensione Pallet</b>	80x120x134
<b>Peso Lordo</b>	Kg 742
<b>EAN Bottiglia:</b>	8001335030047
<b>EAN Cassa:</b>	48001335030045
<b>Codice</b>	VNXX33

