

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, saporito 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:

Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030047
EAN Cassa:	48001335030045
Codice	VNX33

