

UC
UMBERTO CESARI

MOMA BIANCO

TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE IGT

RAISIN

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon.

SOL

Argileux et graveleux.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

10 ans.

RENDEMENT PAR L'HECTARE

10 t.

VINIFICATION

Fermentation à température
contrôlée de
15-16 °C.

VIEILLISSEMENT

3 mois dans des cuves en
acier.

DEGRÉ D'ALCOOL

13% de vol.

FORMATS DISPONIBLES

0,750 l; 0,375 l.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8-10 °C

COULEUR

Jaune paille pâle

BOUQUET

Intense, persistant avec des notes
fruitées de poire et pomme et banane
délicate en bouche.

GOÛT

Élégant, sapide juste ce qu'il faut,
harmonieux, avec un goût plein et
net.

ACCOMPAGNEMENT

Parfait avec des hors-d'œuvre à base
de poisson et entrées à base de pâtes,
grillades de poisson, fromages frais et
crèmeux.

