



UMBERTO CESARI

# MALISE

TREBBIANO RUBICONE IGT

## RAISIN

100% Trebbiano

## SOL

Argileux à texture moyenne.

## AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans

## RENDEMENT PAR L'HECTARE

8 t.

## VINIFICATION

Pressurage doux et soigné, débouillage statique et fermentation ultérieure dans des cuves sphériques en béton et dans des amphores en cocciopesto, à température contrôlée.

## VIEILLISSEMENT

En cuves sphériques en béton et dans des amphores en cocciopesto pendant 6 mois, suivi de 3 mois en bouteille.

## DEGRÉ D'ALCOOL

13% vol.

## FORMATS DISPONIBLE

0,750 l

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 — 10 °C

## COULEUR

Jaune paille brillant.

## BOUQUET

Arôme intense, ample et agréablement fruité, avec des notes caractéristiques d'abricots déshydratés et de miel. brillant.

## GOÛT

En bouche, il est salé, minéral, frais et harmonieux ; une bonne acidité qui le caractérise.

## ACCOMPAGNEMENT

Plats de pâtes délicats, viandes blanches ou poissons.

