



UMBERTO CESARI

MALISE

TREBBIANO RUBICONE IGT

UVE

100% Trebbiano

TERRENO

Argilloso a medio impasto

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

Accurata pressatura soffice, decantazione statica e una successiva fermentazione in vasche sferiche in cemento e in anfore in cocciopesto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In vasche sferiche di cemento e in anfore in cocciopesto per 6 mesi; seguono 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

COLORE

Giallo paglierino brillante.

BOUQUET

Profumo intenso, ampio e piacevolmente fruttato con sentori caratteristici di albicocche disidratate e miele.

GUSTO

Si presenta in bocca sapido, minerale, fresco ed armonico; buona l'acidità che lo caratterizza.

ABBINAMENTO

Primi piatti delicati e secondi di carne bianca o pesce.

