



Nubivago

Il giallo paglierino carico predomina con piccole sfumature verdognole. Al naso è fresco, floreale, fruttato e parla di primavera. Al palato è minerale, deciso, freschissimo e di grande sapidità, con sentori di frutta fragrante e succosa.

UVAGGIO

100% Trebbiano



LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Brisighella, 200/300 mslm

SUOLO

Sabbie ocra

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1 kg per pianta

ROMAGNA TREBBIANO DOC

VINIFICAZIONE

Vinificazione in assenza di bucce, pressatura tradizionale lenta in pressa soffice. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata.

AFFINAMENTO

8 mesi, il 50% della massa matura in cemento non vetrificato e il restante 50% in barriques di terzo passaggio.

ALCOL 12,5% vol.

FORMATI 0,75 l

