



Casa Vinicola
Rubatterno



Trebbiano

di Toscana

IGT

Vino ottenuto da uve Trebbiano in purezza, che esprime con tutta la sua semplicità le caratteristiche di un *terroir* unico, racconta la storia della Toscana che per secoli ha utilizzato questo vitigno autoctono. Un vino nel quale certamente non troveremo una varietà di profumi molto numerosa ma che saprà accompagnare con poche note semplici e precise i nostri pranzi della domenica. Dal colore del grano e dai profumi delicatamente fruttati, spicca per la sua acidità che gli dona freschezza ed armonia.

Uvaggio: Trebbiano Toscano in purezza

Denominazione: I.G.T.

Annata: 2015

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Note organolettiche: di colore giallo paglierino carico con riflessi luminosi offre al naso intense note vegetali e agrumate. Un vino dotato di buona acidità e freschezza.

Abbinamento: ottimo su primi piatti a base di verdure, accompagna elegantemente piatti di pesce dal gusto delicato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: manuale, tra fine settembre e inizio ottobre

Resa Ha: 70 quintali/ha

Produzione annuale: 2.500 bottiglie

Fermentazione: 20 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 15°

Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre-dicembre

Invecchiamento: 6 mesi in tini in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia

Formati disponibili: in vendita sfuso direttamente presso la nostra cantina,

Bag in Box da 5 lt, 10 lt e 20 lt,

Bottiglia da 750 ml