



CASE MARCOSANTI

VINI **B**IANCHI

LA 740

RUBICONE IGT BIANCO

Il nome è originato dalla vecchia locomotiva a vapore che campeggia nel giardino del centro aziendale. La lentezza delle "vecchie signore" delle ferrovie ben si associa a questo vino che può accompagnare con calma, dall'inizio alla fine, un pranzo delicato e deciso allo stesso tempo.

Uve:

base di Trebbiano romagnolo 85%,

Tecnica di produzione:

fermentazione in bianco con lieviti selezionati, a temperatura controllata. L'affinamento viene effettuato in serbatoi in acciaio, a contatto con fecce nobili che conferiscono la pienezza e la rotondità, caratteristiche di questo grande vino bianco.

Gradazione alcolica:

12 - 13 % vol.

Caratteristiche sensoriali:

vino di colore giallo paglierino scarico, con note floreali e fruttate che bene si sposano con la buona struttura e pienezza gustativa.

Abbinamenti:

primi piatti (anche ben strutturati), secondi di pesce ed anche di carni bianche.



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@vinicasemarcosanti.com