

Bianco Rubinia

LA NOSTRA ALBA

Il Bianco Rubinia nasce da uve Chardonnay provenienti da uno dei nostri migliori vigneti per terreno ed esposizione. Il riposo di dodici mesi nelle botticelle dona a questo vino profumi complessi e sostanze che gli garantiranno un buon invecchiamento.

Al naso risulta complesso con chiari sentori agrumati e note terziarie conferite dalla tostatura del legno. Al palato denota una spiccata acidità che ben si abbina alla sua mineralità.

Si consiglia in abbinamento con antipasti di pesce marinati o affumicati e prosciutto stagionato.



VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: morenico recente

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 100 q.li/Ha

VENDEMMIA

L'uva matura viene raccolta a mano e riposta in cassette. Solitamente effettuata da metà settembre, con la selezione delle uve in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e dopo una breve macerazione sulle bucce pressata. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Una parte del vino ottenuto affina in barriques per circa dodici mesi. Una volta imbottigliato il vino sosta in cantina per 3-4 mesi prima di essere immesso sul mercato.

DATI ANALITICI

Alcool: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 gradi

DISPONIBILE NEI FORMATI

Classico 0,75L