



TREBBIANO BIOLOGICO
RUBICONE IGT

Organic, fresh & fruity

TREBBIANO BIO

Rubicone IGT Trebbiano Biologico

Questo Trebbiano nasce da uve di produzione biologica: una viticoltura che sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuovendo la biodiversità ed escludendo l'utilizzo di prodotti di sintesi. La difesa dalla pianta avviene per copertura con sostanze quali il rame e lo zolfo. Anche per il trattamento del suolo si evita l'uso di concimi chimici e dei diserbanti. Durante la vinificazione, i prodotti enologici utilizzati sono biologicamente certificati. This Trebbiano comes from organic grapes. This viticulture takes advantage of natural fertility of the soil, which is enhanced by limited works, improving the biodiversity and avoiding any kind of synthetic chemical products. The vine protection is done by copper and sulphur. Also, for the soil treatment the chemical fertilizers and herbicides are avoid. The enological products used during the vinification are organically certified.

Note degustative / Tasting notes
Un vino fresco e fruttato, dal colore giallo tenue e limpido. Regala sentori agrumati di limone e cedro, e calde note di frutta tropicale. In bocca si ritrova una acidità equilibrata ed una freschezza tipica del Trebbiano coltivato in questo territorio. A fresh and zesty wine, with clear yellow color. Aromas: citrus notes of lemon and citron with warm hints of tropical fruits. Similar flavors can be recognized while tasting the wine presenting a well-balanced acidity and a freshness typical of Trebbiano coming from this specific terroir.

Varietà / Variety
Trebbiano biologico
Alc. vol* 12%
Area di produzione / Production area
Colline romagnole / Romagna hills
Terreno / Soil
Medio impasto / Medium-textured soil

Abbinamenti / Food pairing
Insalate, zuppe, primi piatti delicati, frittura di pesce, coda di rospo. Temperatura di servizio 10-12°C. Mixed salads, hand-made pasta with salmon sauce, vegetables (in a soup or baked), shrimp salad, pan fried fish served with rice. Serve at 10-12°C.

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.
*The alcohol level may vary based on the vintage.

