

Poderi dal 1<sup>o</sup>  
**Nespoli**  
1929



# NESPOLINO BIANCO

## RUBICONE IGT TREBBIANO – CHARDONNAY

Due grandi vitigni bianchi danno vita a Nespolino. Il vino che celebra Nespoli e la tipicità del territorio, ma anche l'unione con una varietà internazionale che produce ottimi risultati in terra romagnola.

*Two of the main white grape varieties are sourced to produce Nespolino. The wine celebrates Nespoli and not only its local flavors, but also its combination with an international variety which has good results in the Romagna area.*

REFRESHING, FRUITY  
AND APPROACHABLE



### **Varietà / Variety**

Trebbiano 70% - Chardonnay 30%

### **Alc. vol\***

12%

### **Area di produzione / Production area**

Colline romagnole / Romagna hills

### **Terreno / Soil**

Medio impasto / Medium-textured soil

### **Note degustative / Tasting notes**

Fresco e beverino, dal colore giallo paglierino con leggere sfumature tendenti al verde. Al naso le note agrumate del Trebbiano si fondono con gli aromi più maturi dello Chardonnay, come frutta esotica quale ananas, papaya e mango. Il tutto in una complessiva sensazione di piacevole equilibrio.

*Fresh and approachable, with a straw-yellow color and light green highlights. The perfume is intense: citrus notes of the Trebbiano are blended with riper tropical fruit aromas of Chardonnay, such as pineapple, papaya and mango. The final taste is an overall well-balanced feeling.*

### **Abbinamenti / Food pairing**

Astice con crema di zucca e amaretti, zuppe della cucina locale, pesce fritto, carni bianche. Servire a 12° - 14° C.

*Lobster with pumpkin cream and amaretti, local vegetable soups, pan fried fish, white meat. Serve between 12°-14° C.*

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

