

*An old and new style
at the same time.*



*Watch
the video.*

ORANGE WINE

Rubicone IGT Bianco

Le uve giungono in cantina dove vengono diraspate e pigiate. Il pigiato viene immediatamente raffreddato in vasca dove si procede ad una macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura (10°C circa). Il processo di fermentazione avviene poi a 15-18° C, in vasche di acciaio inox con sistema di controllo della temperatura. Verso la fine della fermentazione si procede alla svinatura e pressatura. Il vino viene poi sottoposto ad un affinamento di circa 3-6 mesi su fecce nobili.

Grapes arrive in the cellar where they are de-stemmed and crushed. Crushed grapes are immediately cooled in the tank where they proceed to a pre-fermentation maceration at a low temperature (approx. 10 °C). The fermentation process then takes place at a temperature of 15-18 °C, again in stainless steel tanks with a temperature control system.

Towards the end of the fermentation we proceed to racking and pressing. The wine obtained goes through an aging of approx. 3 to 6 months on noble lees.

Varietà / Variety

Trebbiano - Pinot Bianco

Alc. vol*

12%

Area di produzione / Production area

Colline romagnole / Romagna hills

Note degustative / Tasting notes

Al naso è caratterizzato da note erbacee, fruttate e floreali: anice stellato, Ginepro, frutta candita, albicocche e miele. Un vino intenso, ma anche fresco e sapido.

The nose is characterized by herbaceous fruity and floral notes: star anise, juniper, candied fruit and apricots. An intense wine, but also fresh and savory.

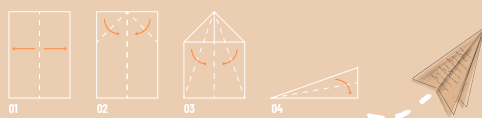
Abbinamenti / Food pairing

Ottimo con piatti di pesce molto saporiti, carni speziate, agnello o capretto, brasati e arrosti. Un'idea vegetariana: abbinarlo a zuppe classiche della dieta mediterranea o a piatti tipici della cucina asiatica, come ad esempio una tempura di verdure.

Servire a una temperatura di 10-12°C.

Excellent with tasty fish dishes, spiced meats, lamb and roast. A vegetarian idea: combine it with classic soups of Mediterranean diet or with typical Asian food, such as a vegetable tempura.

Serve at 10-12°C



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

CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING
TO EU REG. N. 1308/2013

