



Poderi dal Nespoli si trova nella Valle del Bidente, primo Distretto Bio-Simbiotico in Italia, sulle colline forlivesi a circa 177 mt sul livello del mare, in una zona che collega gli Appennini al confine con la Toscana alla Riviera Romagnola. Storico punto di passaggio, offre luoghi d'interesse naturalistico come il Parco delle Foreste Casentinesi e caratteristiche pedoclimatiche eccellenti per la produzione di vini di alta qualità.



EMILIA ROMAGNA

PODERI DAL NESPOLI

Rubicone IGT

Trebbiano Biologico



TERRITORIO

I vigneti a conduzione biologica sono situati nella Valle del Bidente, suolo di medio impasto.



VITIGNO

Trebbiano



L'IDENTITÀ

Fresco e fruttato, 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. Durante la vinificazione, i prodotti enologici utilizzati sono biologicamente certificati.



IN VIGNA

Le uve sono raccolte a mano a inizio settembre.



IN CANTINA

Vinificazione e affinamento in acciaio.



NEL CALICE

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 TAVOLA

Insalate, zuppe, primi piatti delicati, frittura di pesce, coda di rospo. Temperatura di servizio 10-12°C.



VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.