

Vecchio Vitigno Rabbiosa Vino Bianco

La macerazione è una fase cruciale nel processo di vinificazione che consiste nel contatto prolungato tra le bucce dell'uva e il mosto. Così si ottengono colore, tannini e aromi dalle bucce dell'uva. Questo il segreto della personalità unica di questo vino.

Colore:	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Sensazioni Gusto-olfattive:	Dall'antica tecnica della macerazione delle bucce a contatto con il mosto durante la fermentazione, un vino bianco dall'aroma intenso e complesso
Abbinamenti:	Adatto ad antipasti e primi piatti, carni bianche e pesce
Gradazione alcolica:	12% VOL
Residuo zuccherino:	0 gr/l
Acidità:	7,5 gr/l
Estratto:	28 gr/l
Temperatura di servizio:	8-10°C
Uve:	Rabbiosa 100%
Sistema di allevamento:	Cappuccina con sesto d'impianto 3x1
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di ottobre
Vinificazione:	In acciaio con sosta di 3 giorni sulle bucce a temperatura controllata
Zona di produzione:	Colli di Castelcuoco
Formati:	0,75 LT
1 Box da 6 bottiglie	L 266 mm / A 314 mm / P 178 mm

