



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 Castelcucco

Formati: 0,75 LT

1 Box da 6 bottiglie L 266 mm / A 314 mm / P 178 mm

