

# DALFIUME

## NOBILVINI S.R.L.

Via Madonnina n. 3041  
40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
Cf:02422060372 PI: 00577051204  
Tel. 051941618 Fax 051944749  
Sito internet: [www.dalfiumenobilvini.it](http://www.dalfiumenobilvini.it)  
e-mail: [info@dalfiumenobilvini.it](mailto:info@dalfiumenobilvini.it)

### Scheda Tecnica - Fusto

## TREBBIANO RUBICONE IGT FRIZZANTE

- DENOMINAZIONE:** Trebbiano Rubicone IGT Frizzante
- VITIGNO:** Trebbiano Romagnolo
- PRODUZIONE:** 200-240 q.li per ettaro
- LUOGO DI PRODUZIONE:** Colline e pianure Emiliano Romagnole delle province di Bologna e Ravenna
- VINIFICAZIONE:** Le uve appena raccolte vengono convogliate presso il reparto di vinificazione, dove si procede alla pigiatura ed alla separazione del mosto dalle bucce. Il mosto viene poi pompato in grossi tini per la fermentazione, che avviene ad una temperatura controllata di 15/18° C, che consente di conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del prodotto. La presa di spuma avviene con il tradizionale metodo CHARMAT, in autoclavi a tenuta di pressione, aggiungendo al vino base, mosto concentrato rettificato e lieviti selezionati per ottenere una rifermentazione a temperatura controllata in modo da esaltare i profumi e gli aromi fruttati del vino. Successivamente il vino fermentato viene travasato, separato dalle fecce, filtrato ed infustato previa un'ulteriore microfiltrazione per garantirne la massima qualità e stabilità.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo vinoso, gradevole, sapore asciutto ed armonico.
- TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 1 anno.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C.
- DA SERVIRE:** Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.