

TF

TERRE FORTI

RADICI D'ITALIA

TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE IGT

NOTE DEGUSTATIVE



Colore giallo paglierino carico
tonalità verdastra chiara



Profumo intenso di frutti tropicali,
come ananas con sentori di fiori



Ben equilibrato e morbido



Salse cremose
e primi piatti di mare

I BIA N- CHI



INFORMAZIONI TECNICHE



Trebbiano 70%
Chardonnay 30%

ALCOHOL

12%

AREA

Emilia-Romagna

SUPERFICIE E ALTITUDINE

Colline e pianura | 0-150m

TIPO E DENSITÀ DEL SUOLO

Calcareo e argilloso | 4.500 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA

Guyot, sia doppio che singolo

PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine Agosto a inizio Settembre



Proviene dalle colline della Romagna, le uve di questo Trebbiano Chardonnay Rubicone vengono raccolte sia a mano che a macchina, segue la tradizionale diraspatura e pigiatura con successiva fermentazione di 12 giorni a 16-18°C in 1000 serbatoi hl.

Prima dell'imbottigliamento il vino viene conservato dai 3-6 mesi in vasche di acciaio inox.

REGIONE



EMILIA ROMAGNA