



HERMES

Romagna Trebbiano DOC

METODO DI PRODUZIONE:

Raccolta tardiva manuale delle uve, fermentazione in barrique e acciaio, affinamento in acciaio su fecce fini (8 mesi) e bottiglia (6 mesi)

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Di colore giallo intenso con riflessi dorati, sentori di frutta gialla matura, miele e botrytis. Al palato secco, strutturato, con buona acidità

SERVIZIO E ABBINAMENTO:

*Servire a 14-16° C.
Abbinamento: cappelletti in brodo, passatelli in brodo, carni bianche*

TENORE ALCOLICO:

14° C.

TAPPO:

Nomacorc Select Green

VIGNETO:

In località Russi (RA), altitudine 15 m. s.l.m., esposizione sud/est, terreno di medio impasto

