

HERMES

ROMAGNA TREBBIANO DOC



VARIETÀ D'UVA

100% Trebbiano di Romagna

METODO DI PRODUZIONE

Raccolta delle uve 80% tardiva e 20% anticipata, fermentazione in barrique e acciaio, affinamento in acciaio su fecce fini (6 mesi) e bottiglia (12 mesi)

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

SERVIZIO E ABBINAMENTO

Servire a 13-15° C.
Abbinamento: pesce ai ferri, cappelletti e passatelli in brodo, carni bianche

TENORE ALCOLICO

13,5°

TAPPO

Nomacork Select Green

VIGNETO

In località Russi (RA), esposizione sud/est, terreno di medio impasto

VISITE E DUGUSTAZIONI

+39 0544 580144

+39 333 89 15 140

Via Aldo Moro 23/1

48026, Russi (RA) - Italia

info@tenutaucellina.com

tenutaucellina.com