

REBIS

COLLI MACERATESI RIBONA D.O.C.



Profilo sensoriale

bianco paglierino fino al giallo, floreale di fiori bianchi e gialli,
in bocca fragrante, di buon corpo



Uvaggio

Ribona (alias Maceratino) in purezza



Terreno

argilloso - medio impasto



Coltivazione

Guyot



Vinificazione

in bianco termo controllata a 18°C



Maturazione

in acciaio inox per almeno 7 mesi



Affinamento

almeno 3 mesi in bottiglia



Temperatura di servizio

at 10° - 12° C



Abbinamento

pesce mediterraneo, antipast, primo piatti bianchi

