



*Al palato l'eco è conchiglia preziosa*

**Tipologia di vino:** Rimini DOC Rebola Secco

**Varietà delle uve:** Grechetto Gentile

**Raccolta:** prima - seconda decade di settembre

**Resa:** 70 q/ha

**Vinificazione:** La raccolta delle uve viene eseguita rigorosamente a mano. Vengono eseguite due raccolte a distanza di una settimana per differenziare il livello di maturazione delle uve. Avviene una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero a cui segue una sfecciatura che asseconda la naturale sedimentazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata e a seguire fermentazione malolattica per una parte della massa

**Affinamento:** in acciaio per 3 mesi sulle fecce fini con batonnage periodici

**Note sensoriali:** Colore giallo paglierino. All'olfatto timidi e fragranti sentori di fiori bianchi che si uniscono a frutti a polpa gialla, sfumature di miele. Spicca al profumo la ginestra. Echi di frutta secca e scie minerali. La beva risulta snella, fino ad un gradevole finale fruttato con una traccia di zafferano fresco ed ananas in primo piano.

**Temperatura di servizio ottimale:** 13° C

**Numero di bottiglie prodotte:** 4.000

**Formati disponibili:** 0,75 L

**Contiene solfiti**

**Prodotto in Italia**

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



**Abbinamenti:...**



SanPatrignano