

EGREGIO

Egregio è un degno esempio di come la terra di Romagna sappia accogliere uve (e uomini) di straniere origini. Non a caso lo storico Lucio Gambi scrisse ci si accorge di essere in Romagna quando, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua.

Egregio is a real example of the Romagna's hospitality towards the foreigners (grapes and people). In fact the historian Lucio Gambi wrote that you understand that you arrive in Romagna when, asking for a drink, the spontaneous offer is wine and not water.

DENOMINAZIONE – Denomination

Chardonnay Rubicone I.G.P.

UVAGGIO – Grapes

90% Chardonnay + 10% Trebbiano

FERMENTAZIONE – Fermentation

Vinificazione in bianco, temperatura controllata di 13° in vasche di acciaio per circa 15 giorni.

Vinification in white, for 15 days in stainless steel tanks at 13°C

AFFINAMENTO - Ageing Process

Affinato in tonneaux per 8 mesi

Refined in tonneaux for 8 months.

TITOLO ALCOLOMETRICO Alcohol by Volume

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO Sugar Residual

10 gr./lt.

TAPPO Cork

Neutrocork (Amorim)



CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

Bottle Capacity and Gross Weight

0,75 lt. (Super Prince) – 1306 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA – Case Dimensions

base 25,5 x 17 cm – height 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA – Case Gross Weight

8,22 Kg.

DIMENSIONI DEL PALLET – Pallet Dimensions

Base 80 x 120 cm - height 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET – Pallet Gross Weight

883 Kg.

CODICE EAN BOTTIGLIA – Bottle EAN Code

8,03413E+12

CODICE EAN SCATOLA – Case EAN Code

8,03413E+12

L'impetuosa freschezza dello Chardonnay si completa in questa bottiglia con la ricchezza aromatica del Trebbiano. Le note agrumate che dominano il profilo olfattivo si ripropongono all'assaggio, sostenute da un piacevole calore e nobilitate da un processo di affinamento di sei mesi in tonneaux che dona a questo vino un corpo ricco e pieno. Elegante abbinamento a risotti e paste al ragù bianco; è straordinario per accompagnare selezioni di formaggi di media stagionatura.

The impetuous freshness of the Chardonnay comes to its full potential in this bottle with the aromatic richness of Trebbiano. The citrus notes that dominate the olfactory profile are repeated on the palate, supported by a pleasant warmth and enhanced by a six-month refining process in barrels, endowing Egregio with its rich, full body. Egregio pairs elegantly with risotto and pasta with meat sauce; and is simply sublime as a complement of the traditional cheese board.


TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane





23rd BERLINER WINE TROPHY 2019
GOLD MEDAL



ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"
2020 - 91 points
2021 - 92 points



AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE 2020
SILVER MEDAL