

EGREGIO

EGREGIO

Chardonnay Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Chardonnay Rubicone IGP di impronta elegante e contemporanea, ottenuto da una prevalenza di Chardonnay arricchita da una quota di Trebbiano che ne esalta la tensione acida e la bevibilità; vinificato in bianco a temperatura controllata in acciaio per preservare la purezza varietale e successivamente affinato per 8 mesi in tonneaux, dove acquisisce finezza e lieve complessità senza perdere slancio. Alla vista si presenta di un giallo paglierino luminoso; al naso esprime un profilo intenso e armonico, dominato da note fruttate di polpa bianca e agrumi maturi, accompagnate da eleganti sentori floreali e leggere sfumature vegetali, con una delicata speziatura di fondo derivante dall'affinamento. In bocca si distingue per freschezza viva e ben integrata, sostenuta da una componente alcolica equilibrata e da una morbidezza misurata; la tessitura è agile ma non esile, con una piacevole rotondità che accompagna una chiusura sapida e pulita. Vino di grande equilibrio, pensato per privilegiare finezza, immediatezza e precisione espressiva.

Servire a 10°C.



UVAGGIO

➤ 100% Chardonnay

TERRITORIO

Nel cuore dell'Emilia-Romagna, l'incontro tra suoli a matrice argilloso-sabbiosa e l'influsso mitigante delle brezze adriatiche crea un ambiente ideale per bianchi di tensione e fragranza, dove la luce diffusa e le escursioni termiche favoriscono lo sviluppo di profili aromatici nitidi e una maturazione equilibrata, esaltando freschezza e definizione più che struttura.

FERMENTAZIONE

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

AFFINAMENTO

Affinato in tonneaux per 8 mesi.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane

EGREGIO

EGREGIO

Chardonnay Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Giallo paglierino luminoso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Perfetto con antipasti di mare, crostacei, pesce alla griglia o al forno, primi piatti delicati e formaggi freschi; interessante anche con carni bianche leggere grazie alla sua freschezza e pulizia gustativa.

ANALISI

ACIDITA': 5,75 gr/lt

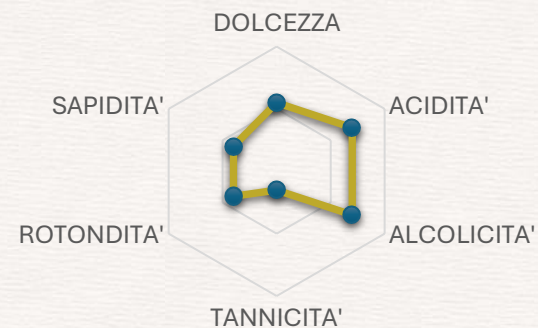
PH : 3,30

RESIDUO ZUCCHERINO : 7,70 gr./lt.

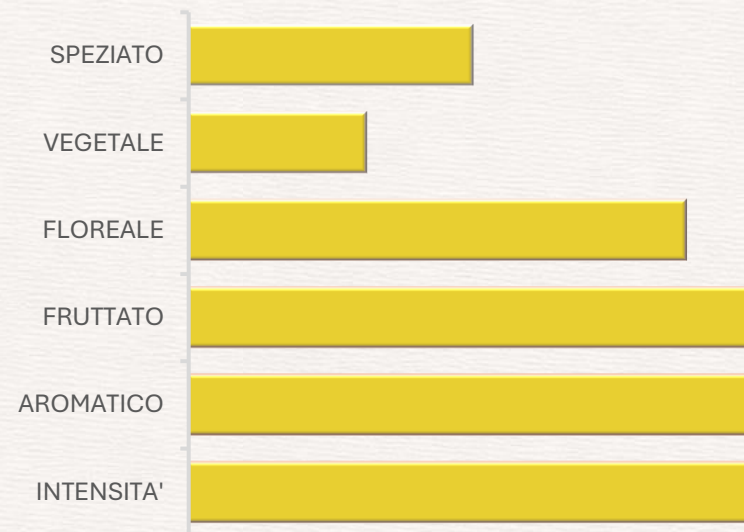
GRADAZIONE ALCOLICA : 13% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane

EGREGIO

EGREGIO

Chardonnay Rubicone IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Super Prince) - 1306 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,22 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET

883 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521272

CODICE EAN SCATOLA

8034125521289



PREMI

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2022 - SEAL OF APPROVAL
- ✓ 2025 - GOLD MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

- ✓ 2023 - 93 points
- ✓ 2026 - 95 points



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane