

# IMPAVIDO

## BIANCO

Rubicone IGP

### PRESENTAZIONE

Il Bianco Rubicone IGP da Albana e Trebbiano di Romagna si presenta con un giallo paglierino intenso e luminoso, espressione di un profilo varietale nitido e contemporaneo.

La fermentazione a bassa temperatura preserva l'integrità aromatica, restituendo un bouquet elegante e definito, dove emergono note di pesca gialla, albicocca e frutta esotica come mango e frutto della passione, accompagnate da sfumature floreali e leggere nuances vegetali.

L'affinamento sur lies in acciaio contribuisce ad arricchire il vino di complessità tattile, esaltandone cremosità e profondità senza appesantirne lo stile.

Al palato si distingue per una dolcezza ben integrata, sostenuta da una freschezza viva e da una buona struttura alcolica che ne amplifica la rotondità.

La tessitura è morbida e avvolgente, con una chiusura pulita e coerente, dove una leggera sapidità accompagna un finale persistente e armonico.

Servire a 8°C per valorizzarne la tensione aromatica e la finezza gustativa.



### UVAGGIO

- 80% Albana di Romagna
- 20% Trebbiano di Romagna

### TERRITORIO

Tra le dolci colline romagnole e l'influenza mitigatrice dell'Adriatico, i suoli prevalentemente argillosi e sabbiosi favoriscono vini dalla spiccata espressività aromatica, dove maturità del frutto e freschezza si intrecciano in un equilibrio naturale, esaltando la vocazione fragrante e solare delle varietà autoctone.

### FERMENTAZIONE

Fermentazione a 13°C per mantenere la varietà dei profumi.

### AFFINAMENTO

Sur lies in vasche di acciaio inox.



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane

# IMPAVIDO

## BIANCO

Rubicone IGP

### CARATTERISTICHE

#### COLORE E SFUMATURE

Giallo paglierino intenso e luminoso.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C.

#### TAPPO

Neutrocork (Amorim)

#### ABBINAMENTO CIBI

Perfetto con antipasti di mare, crostacei, piatti a base di pesce e carni bianche delicate; si abbina con equilibrio anche a formaggi freschi e preparazioni leggermente speziate della cucina asiatica.

### ANALISI

ACIDITA': 6,50 gr/lt

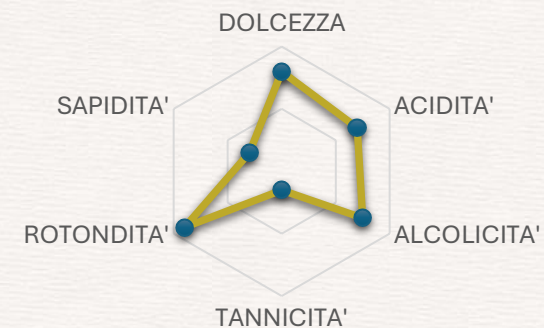
PH : 3,10

RESIDUO ZUCCHERINO : 20,10 gr./lt.

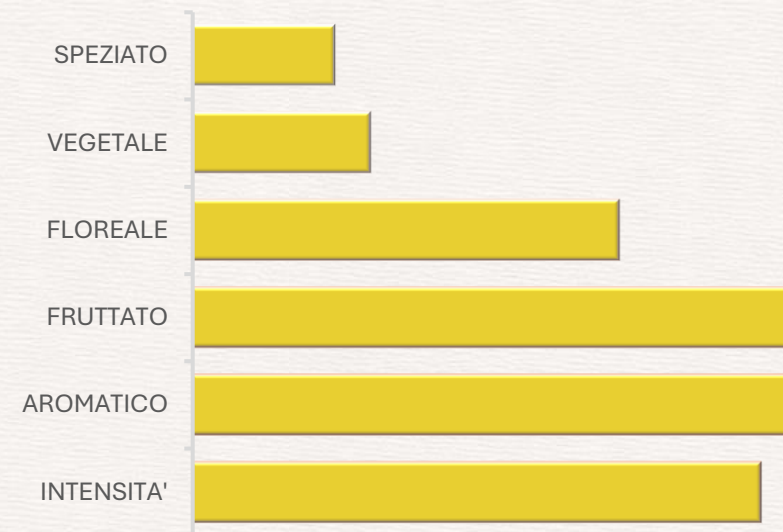
GRADAZIONE ALCOLICA : 14,50% vol.



### NOTE GUSTATIVE



### NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane

# IMPAVIDO

## BIANCO

Rubicone IGP

### PACKAGING

#### CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Super Prince) - 1310 g

#### SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

#### DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

#### PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,20 Kg

#### DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

#### PESO LORDO DEL PALLET

881 Kg

#### CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521128

#### CODICE EAN SCATOLA

8034125521135



### PREMI

#### AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2021 - SILVER MEDAL
- ✓ 2025 - SILVER MEDAL

#### ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

- ✓ 2022 - 91 points
- ✓ 2025 - 94 points

#### EMILIA-ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE

- ✓ 2021/22 - 5 grapes



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane