



Aboccaperta

Trebbiano frizzante metodo Charmat



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Rubicone Trebbiano Frizzante IGP



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Trebbiano Romagnolo



All'occhio

Colore giallo paglierino, con bellissimi riflessi verdognoli



Al naso

Impregnato di profumi di seconda fermentazione



In bocca

Vino vivace e molto fresco

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Nome Completo: | Aboccaperta |
| Denominazione: | Rubicone Trebbiano Frizzante IGP |
| Vitigno: | 100% Trebbiano Romagnolo |
| Forma di Allevamento: | Guyot |
| Densità impianto: | 3300/ha |
| Produzione Annuia: | 15000 Bottiglie |
| Gradazione Alcolica: | 12,5% VOL |
| Temperatura di servizio: | Ottimale a 10-12 °C |

*Contiene Solfiti



Descrizione

Immergiti nel mondo di "Aboccaperta", un Trebbiano Frizzante che esprime vivacità e freschezza. Con il suo colore giallo paglierino e riflessi verdognoli, questo vino invita a un viaggio sensoriale. Il bouquet aromatico, ricco di profumi della seconda fermentazione, promette un'esperienza olfattiva unica. Al palato, "Aboccaperta" rivela una vivacità che risveglia i sensi con la sua freschezza, invitando a celebrare i piaceri della vita.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto di "Aboccaperta" si trova nel cuore dei colli imolesi, nel podere Poggiolina, un'area ideale per la viticoltura grazie al sole e alla brezza leggera. Piantato nel 2015, sorge su un terreno limoso e argilloso a 150 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud-est ottimale per una perfetta maturazione delle uve.

Questo terroir unico nutre le viti e conferisce al Trebbiano Frizzante un carattere distintivo. Ogni sorso di "Aboccaperta" riflette l'ambiente naturale e la passione che dedichiamo alla nostra terra e ai nostri vini.



Metodo di Vinificazione

Il Trebbiano Frizzante Aboccaperta è prodotto con uve di Trebbiano Romagnolo raccolte manualmente e vinificate in botti di cemento per una fermentazione controllata. La rifermentazione avviene con metodo Charmat, conservando freschezza e fruttuosità. Dopo l'affinamento, segue una seconda rifermentazione in autoclave, aggiungendo un leggero perlage, esaltando gli aromi e il carattere vivace del vino.



Abbinamenti Gastronomici

È il compagno ideale per piatti di pesce fresco o un rustico tagliere di affettati locali, accompagnati da una croccante piadina romagnola. Inoltre, "Aboccaperta" è perfetto come aperitivo, grazie al suo carattere frizzante che incanta e rinfresca, rendendo ogni serata speciale.