



UMBERTO CESARI

MOMA BIANCO

TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE IGT

UVE

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon.

TERRENO

Argilloso e ghiaioso.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 anni

RESA PER ETTARO

100 q.li

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata di 15-16 °C.

AFFINAMENTO

3 mesi in vasche di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino dalla grande longevità.



FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

COLORE

Giallo paglierino tenue.

BOUQUET

Intenso, persistente con note fruttate di pera e mela e delicata banana sul finale.

GUSTO

Elegante, giustamente sapido, armonico, con un gusto pieno e deciso.

ABBINAMENTO

Perfetto per antipasti a base di pesce e primi piatti, grigliate di pesce, formaggi freschi e cremosi.