



UMBERTO CESARI

MOMA BIANCO

TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE IGT

RAISIN

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon.

SOL

Argileux et graveleux.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

10 ans.

RENDEMENT PAR L'HECTARE

10 t.

VINIFICATION

Fermentation à température contrôlée de 15-16 °C.

VIEILLISSEMENT

3 mois dans des cuves en acier.

DEGRÉ D'ALCOOL

13% de vol.



FORMATS DISPONIBLES

0,750 l.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8-10 °C

COULEUR

Jaune paille pâle

BOUQUET

Intense, persistant avec des notes fruitées de poire et pomme et banane délicate en bouche.

GOÛT

Élégant, sapide juste ce qu'il faut, harmonieux, avec un goût plein et net.

ACCOMPAGNEMENT

Parfait avec des hors-d'œuvre à base de poisson et entrées à base de pâtes, grillades de poisson, fromages frais et crémeux.