



# Rocca delle Macie



## RUBIZZO

Toscana Bianco IGT

### Varietà delle Uve

Vermentino, Chardonnay e Trebbiano Toscano

### Tecnica di produzione

Vino prodotto con lieviti selezionati, secondo le più avanzate tecniche di fermentazione a temperatura controllata.

Il vino è imbottigliato a freddo nella primavera successiva alla vendemmia.

### Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Profumo: floreale e fruttato con sentori di biancospino e acacia.

Sapore: piacevolmente fresco.

### Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 10/12 °C come aperitivo o con piatti di verdure e pesce alla griglia.



375 ml, 750 ml