



# Mingazzini

CANTINA DAL 1964, FAMIGLIA DA SEMPRE

## GJANO

TREBBIANO RUBICONE  
FRIZZANTE IGT



---

**Varietà uve:** Trebbiano 100%

**Dati analitici:** vino bianco secco, frizzante

**Grado alcolico:** 11,5% vol.

**Area di produzione:** colline imolesi e forlivesi

**Terreno:** consistenza media, misto argilloso e calcareo

**Altitudine:** 90/100 mt s.l.m.

**Max. Resa/ha.:** 20 tonn./ha.

**Pigiatura e fermentazione:** Raccolta manuale verso metà Settembre. Dopo la raccolta viene trasportato in cantina dove viene sottoposto a soffice pigiatura ed attraverso il processo di fermentazione a temperatura controllata.

**Conservazione:** in autoclave di acciaio inox

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino più o meno intenso.

**Profumo:** delicato piacevole ed intenso.

**Gusto:** secco, armonico ed asciutto.

**Consigli del produttore:** ideale come aperitivo con tartine e stuzzichini. Piacevole combinato con primi leggeri, insalate di pesce e formaggi teneri e freschi.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Provenienza:** Prodotto in Italia

**Contiene Solfiti**