



CANTINA  
FRANCO GALLI




Linea Sconfini

## REBOLA DOP


2022 | DOC Rimini

**Vitigno:** 100% Grechetto gentile

### Descrizione

-  brillante e consistente, giallo paglierino con riflessi dorati
-  spiccati aromi fruttati e floreali con un ricordo di mela cotogna, albicocca acerba, gelsomino e una nota mandorlata sul finale
-  buona struttura e persistenza, unita da un'elegante freschezza e sapidità

### Abbinamento

-  vista la sua acidità si consiglia con primi piatti a base pesce, come i tagliolini alla scoglio, del pesce al forno o seconde portate di carni bianche o del pesce al forno

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

### Provenienza


-  dai nostri vigneti di San Giovanni in Marignano (Rn) esposti a Nord - Ovest, situati a 45-60 m s.l.m.
-  si varia da terreni fortemente argillosi un po' calcarei a franco-argillosi con tessitura fine

**Età delle viti:** 15-30 anni

### Vendemmia

-  prima metà di settembre

### Vinificazione

-  macerazione pellicolare per una notte, seguirà la fermentazione a basse temperature, 15-17 °C. Inizialmente l'affinamento sarà in cemento e proseguirà in bottiglia per almeno 5 mesi.

**Alcool:** 13,5 %Vol

**Acidità:** 5,6 g/l

