

Analisi organolettica

SCABI REBOLA – Rimini DOC (Vino Bianco Fermo)

Descrizione:

Ottenuto da uve autoctone, Rebola, è l'espressione del terroir costiero riminese. Ha un colore giallo

paglierino intenso e profumi di pera, mela gialla, pesca e fiori bianchi. La sua acidità croccante e la sapidità

si combinano in un vino caldo e pieno, con potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

- Piatti di pesce fresco e frutti di mare: L'acidità e la sapidità rendono questo vino ideale per bilanciare piatti leggeri a base di pesce e crostacei.
- Pasta alle vongole: La freschezza del vino armonizza con la delicatezza dei frutti di mare, esaltando il sapore della pasta.
- Carni bianche leggere e formaggi freschi: Il corpo morbido del vino si sposa bene con la delicatezza di carni come il pollo o il tacchino, così come con formaggi freschi e cremosi.