



Analisi organolettica

VIVI REBOLA – Rimini DOC (Vino Bianco Strutturato)

Descrizione:

Da uve autoctone Rebola, un vino bianco dorato, ricco di aromi di frutta gialla, pesca, frutta tropicale, e minerali, con sfumature evolutive di frutta secca come l'albicocca disidratata. Ha una buona acidità e una spiccata sapidità, caldo e ben equilibrato. E' un vino che sprigiona forza come la donna a cui è dedicato e ha una longevità sorprendente.

Abbinamenti:

- Pesce azzurro e salmone: Le note minerali e l'eleganza del vino si sposano perfettamente con i sapori intensi del pesce azzurro e del salmone.
- Carni bianche e curry: La struttura del vino esalta piatti speziati, come curry e piatti asiatici a base di pollo o tacchino.
- Formaggi semi-stagionati: La sua acidità e sapidità lo rendono perfetto con formaggi che hanno un sapore deciso ma non troppo stagionato.

