



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA  
BIOLOGICA 

# Limo

Rubicone IGP Bianco frizzante 2022

**Tipologia:** vino bianco frizzante, secco, col fondo

**Descrizione:** Limo è un rifermentato in bottiglia: senza sboccatura, conserva i lieviti all'interno della bottiglia. Dalla caratteristica beva e spiccata freschezza, può essere gustato pieno e profondo mettendo in sospensione i lieviti nel vino con una delicata roteazione della bottiglia, oppure fine ed elegante attraverso una mescita più cauta previa decantazione dei lieviti sul fondo della bottiglia. Il nome "Limo" è dedicato all'omonimo componente del terreno, il più presente nei suoli del Vigneto Agello. La linea azzurra in etichetta ne indica l'origine, un antico fiume che baciava la valle di Agello (San Clemente - RN).

**Degustazione:** Al calice Limo si presenta di un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sono ben riconoscibili i profumi di agrumi come il lime, frutta esotica come l'ananas e le tipiche note che ricordano i lieviti come la crosta di pane. Il sorso è equilibrato, ben bilanciato tra freschezza e mineralità, di buona persistenza e gradevolmente ammandorlato in chiusura.



**Vitigno:** Bombino bianco 100%

**Titolo alcolometrico:** vol. 12,00%

**Temperatura di servizio:** 6 – 8 °C

**Vinificazione:** in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura

**Rifermentazione:** rifermentato con mosto di bombino bianco della vendemmia 2022; rifermentazione in bottiglia della durata di circa 90 giorni, senza sboccatura

**Affinamento:** 90 giorni in bottiglia

**Ubicazione:** Agello, San Clemente (RN)

**Suolo:** franco - limoso

**Esposizione:** Sud – Est

**Altitudine:** 90 – 120m. s.l.m.

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Età media viti:** 30 anni

**Densità impianto:** 2700 ceppi/ha

**Raccolta:** manuale

**Certificazioni:** vino biologico