

LA LIBERA

Camilla
DAVI

“Mi sentivo come una formina che cerca a tutti i costi di entrare nello spazio sbagliato”

DENOMINAZIONE

Vino Spumante Extra Brut
Rubicone Trebbiano IGT 2025

VITIGNO

Trebbiano romagnolo 100%

DESCRIZIONE PRODOTTO

Colore giallo paglierino, profumo di agrumi e fiori bianchi. Al palato è fresco, vivace, e di piacevole immediatezza, con bollicine sottili e un finale pulito e armonioso.

Perfetto come aperitivo in abbinamento a piatti di pesce, verdure e formaggi freschi.

PROFILO TECNICO E SENSORIALE

Vitigno agile e fresco, spesso sottovalutato, ma se lavorato bene regala spumanti vivaci, lineari, immediati.

Il metodo Charmat (presa di spuma in autoclave) esalta la spensieratezza e la gioia del vino, con bollicine leggere e profumi di agrumi e fiori bianchi.

È sociale, leggero, disinvolto, ma mai banale.



CARATTERE

È la Camilla che ha imparato a ridere di sé, a lasciar andare il controllo, a trovare equilibrio tra leggerezza e disciplina. Il suo lato ironico, brillante, vitale.

LA LIBERA

TREBBIANO