

TREBBIANO

Prodotto anche nelle varianti spumante e frizzante, questo vino si ottiene dalle omonime uve (minimo 85%) ed è uno dei bianchi più diffusi sulle tavole delle osterie e delle cucine romagnole. In alcune zone della Romagna ne è noto un ecotipo localmente conosciuto come “Trebiano della fiamma”, per via della sfumatura giallo-dorata che assume l’uva quando matura.

Il Romagna Trebbiano è caratterizzato da un sapore sapido e secco, che sprigiona in bocca freschezza e fragranza. Servito a 7-8°C ben si presta per accompagnare secondi di pesce o insalate di mare e primi piatti leggeri. Lo si può gustare e gradire anche per aperitivi 100% made in Romagna, a base di piadina, salumi e squacquerone o altri formaggi freschi.



Storia:

Le origini del Trebbiano affondano nell’antichità: la sua coltivazione sembra infatti risalire all’epoca etrusca e romana ed era sulla bocca anche di Plinio il Vecchio, che ricordò di aver bevuto il Vinum trebulanum e lo incluse inoltre nella sua enciclopedia Naturalis Historia.

Le prime fonti certe risalgono però al XIV secolo, quando l’agronomo Pietro de’ Crescenzi vi si riferisce scrivendo “c’è un’altra specie di uva, detta Tribiana, che è bianca con acini tondi, piccoli ed abbondanti, che in giovane età non dà frutto ma crescendo diventa feconda”.

Tipologie di prodotto:

ROMAGNA TREBBIANO

ROMAGNA TREBBIANO SPUMANTE

ROMAGNA TREBBIANO FRIZZANTE

