

Due Tigli



Sangiovese

Rubicone I.G.T.

Il classico vino rosso che da sempre anima le tavole del paese. Fresco, fruttato, avvolgente, con tannino adeguato ad abbinamenti con molti piatti della cucina italiana.

Gradazione alcolica

11,5% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso con riflessi violacei

Profumo

intenso, persistente, con note di ciliegia marasca

Sapore

asciutto e coinvolgente, di solida struttura

Accostamenti gastronomici

Con i primi piatti asciutti e con gli arrostiti di carni rosse e formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio

servire a 16-18°C



Due Tigli

Merlot-Cabernet

Rubicone I.G.T.

vino rosso dai profumi e sapori tipici dei vitigni base, erbacei, freschi e lievemente fruttati.

Gradazione alcolica

11,5% vol

Vitigno

Merlot, Cabernet

Colore

Rosso intenso

Profumo

vinoso con note erbacee

Sapore

Di buona struttura, morbido ed equilibrato

Accostamenti gastronomici

Si accompagna con primi e secondi piatti a base di carni rosse

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.



Due Tigli

Sangiovese Marche Marche I.G.T.

Il classico sangiovese nella versione marchigiana, è sempre un vino fresco, fruttato, avvolgente, con tannino adeguato ad abbinamenti con molti piatti della cucina italiana.

Gradazione alcolica

12% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso con orli violacei

Profumo

delicato con sentore di spezie e vaniglia

Sapore

Gusto pieno e armonico

Accostamenti gastronomici

Primi piatti asciutti, arrostiti di carne rossa e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.



Due Tigli



Trebbiano

Rubicone I.G.T.

Vino caratterizzato da un sapore sapido e secco, che sprigiona in bocca freschezza e fragranza.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Trebbiano

Colore

Giallo brillante

Profumo

delicato, fruttato, con note di biancospino

Sapore

secco al gusto e delicato al palato

Accostamenti gastronomici

Si accompagna a primi piatti, secondi leggeri e pietanze a base di pesce.

Temperatura di servizio

servire fresco 8-10°C.