



# Roccoverde



## Sangiovese

Rubicone I.G.T.

## Gradazione alcolica

11% 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 arrosti di carni rosse e formaggi a media stagionatura

## Temperatura di servizio

servire a 16-18°C





# Roccoverde



## Trebbiano

Rubicone I.G.T.

## Gradazione alcolica

10,5% vol

## Vitigno

Trebbiano

## Colore

Giallo paglierino

## Profumo

bouquet caratteristico, fruttato, fine e delicato

## Sapore

asciutto, armonico, di grande eleganza, con retrogusto amarognolo e vellutato

## Accostamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente ad antipasti, portate a base di pesce e i crostacei

## Temperatura di servizio

servire fresco 10-12°C.





# Roccoverde



## Sangiovese

Rubicone I.G.T.

## Gradazione alcolica

11% vol

## Vitigno

Sangiovese

## Colore

rosso acceso

## Profumo

bouquet intenso, vinoso, dal bouquet delicato con sentori di viola

## Sapore

sapore asciutto, armonico, giustamente tannico, con retrogusto lievemente amarognolo.

## Accostamenti gastronomici

Da tutto pasto; è ideale con i piatti della cucina romagnola, eccellente con carni arrosto e alla griglia.

## Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 16-18°C





# Roccoverde



## Trebbiano

Rubicone I.G.T.

## Gradazione alcolica

10,5% vol

## Vitigno

Trebbiano

## Colore

giallo chiaro

## Profumo

bouquet fresco, gradevole e delicatamente fruttato

## Sapore

sapore asciutto, armonico e beverino.

## Accostamenti gastronomici

Con antipasti, si accompagna con primi piatti leggeri, portate a base di pesce e piatti freddi.

## Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 10-12°C





Roccoverde

# Roccoverde

## Sangiovese

Rubicone I.G.T.



## Gradazione alcolica

11% 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 arrosti di carni rosse e formaggi a media stagionatura

## Temperatura di servizio

servire a 16-18°C





Roccamerco

# Roccamerco

## Sillaro Secco

Rubicone I.G.T.

### Gradazione alcolica

10,5% vol

### Vitigno

Sillaro

### Colore

Giallo chiaro

### Profumo

bouquet fresco, gradevole e delicatamente fruttato

### Sapore

sapore asciutto, armonico e beverino.

### Accostamenti gastronomici

Con antipasti, si accompagna con primi piatti leggeri, portate a base di pesce e piatti freddi.

### Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 10-12°C





Roccamare

# Roccamare

## Trebbiano

Rubicone I.G.T.

## Gradazione alcolica

10,5% vol

## Vitigno

Trebbiano

## Colore

Giallo chiaro

## Profumo

bouquet fresco, gradevole e delicatamente fruttato

## Sapore

sapore asciutto, armonico e beverino.

## Accostamenti gastronomici

Con antipasti, si accompagna con primi piatti leggeri, portate a base di pesce e piatti freddi.

## Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 10-12°C

