

Brusa

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% 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



Brusa



Barbera

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Barbera

Colore

Rosso intenso

Profumo

bouquet vinoso, caratteristico

Sapore

sapore pieno, giustamente tannico.

Accostamenti gastronomici

Con arrosti di carni bianche; ottimo con salumi e formaggi.

Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 16-18°C

BRUSA dal 1888

Brusa

Bianco Frizzante

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

0,105

Vitigno

Vitigni a bacca bianca

Colore

Giallo chiaro con riflessi verdognoli

Profumo

bouquet fresco, leggermente fruttato

Sapore

sapore delicato e armonico

Accostamenti gastronomici

Si accompagna con primi piatti leggeri e portate a base di pesce

Temperatura di servizio

Si serve fresco alla temperatura di 8-10°C.



BRUSA dal 1888

Brusa



Chardonnay
Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica
0,11

Vitigno
Chardonnay

Colore
Giallo con riflessi brillanti, intensi, dorati

Profumo
delicato, fine, con note di albicocca

Sapore
Fresco, armonico, vellutato al palato

Accostamenti gastronomici
Si apprezza con piatti a base di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio
servire fresco 8-10°C.

Brusa

Lambrusco Dolce Emilia I.G.T.

Gradazione alcolica
10,50%

Vitigno
Lambrusco

Colore
Spuma vivace, evanescente. Rosso acceso intenso

Profumo
leggermente fruttato, con sentore di fiori

Sapore
Fruttato, gradevole e armonico

Accostamenti gastronomici
Ottimo come aperitivo, con la pasticceria secca e i dolci. Piacevole con la pizza.

Temperatura di servizio
servire fresco 8-10°C.



Brusa

Lambrusco Secco

Emilia I.G.T.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Lambrusco

Colore

Spuma vivace, evanescente. Rosso acceso intenso

Profumo

fresco, con sentori di frutta matura e uva

Sapore

Sapido e armonico, leggermente fruttato

Accostamenti gastronomici

Ideale da abbinare con la pizza, i salumi, primi piatti e pasta 'fatta in casa'

Temperatura di servizio

servire fresco 8-10°C.



Brusa



Merlot

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Merlot

Colore

rosso con riflessi violacei

Profumo

bouquet vinoso, caratteristico, lievemente erbaceo, con ricordi di rosa e lampone.

Sapore

secco, sapido, gradevolmente equilibrato, in un corpo armonioso e pieno

Accostamenti gastronomici

Ideale accompagnamento di tutte le pietanze a base di cacciagione, carni arrosto e alla griglia. Ottimo con primi piatti saporiti

Temperatura di servizio

servire a 16-18°C

Brusa



Pinot bianco
Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica
0,105

Vitigno
Pinot Bianco.

Colore
Giallo chiaro

Profumo
bouquet fresco, fine, delicato, leggermente fruttato

Sapore
sapore fresco, asciutto, vellutato, morbido, con lieve ricordo di semi di pesca.

Accostamenti gastronomici
Con le minestre e tutti i piatti delicati; ottimo da tutto pasto.

Temperatura di servizio
Va consumato alla temperatura di 10-12°C

Brusa



Trebbiano

Rubicone I.G.T.

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

Gradazione alcolica

0,105

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

Brusa



Brusa bianco

Vino bianco

Gradazione alcolica

0,105

Vitigno

Vitigni a bacca bianca

Colore

Giallo paglierino

Profumo

vinoso, leggermente fruttato

Sapore

asciutto e gradevole

Accostamenti gastronomici

Antipasti, primi piatti dal gusto delicato, carni bianche e pietanze a base di pesce

Temperatura di servizio

servire fresco a 10-12°C.

BRUSA dal 1888

Brusa



Brusa rosso

Vino rosso

Gradazione alcolica

0,11

Vitigno

Vitigni a bacca rossa

Colore

Rosso acceso

Profumo

vinoso, ricorda la viola

Sapore

Morbido e leggero

Accostamenti gastronomici

Primi piatti, carni e salumi

Temperatura di servizio

servire a 16-18°C

Brusa

Barbera

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Barbera

Colore

Rosso intenso

Profumo

bouquet vinoso, caratteristico

Sapore

sapore pieno, giustamente tannico.

Accostamenti gastronomici

Con arrosti di carni bianche; ottimo con salumi e formaggi.

Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 16-18°C



Brusa



Merlot

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Merlot

Colore

Rosso carico

Profumo

bouquet vinoso, fruttato, con nota erbacea

Sapore

sapore secco, franco, caratteristico.

Accostamenti gastronomici

Con primi piatti saporiti, carni arrosto e alla griglia.

Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 16-18°C

Brusa

Pinot Bianco

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

10,5% vol

Vitigno

Pinot Bianco.

Colore

giallo chiaro

Profumo

bouquet fresco, fine, delicato, leggermente fruttato

Sapore

sapore fresco, asciutto, vellutato, morbido, con lieve ricordo di semi di pesca.

Accostamenti gastronomici

Con le minestre e tutti i piatti delicati; ottimo da tutto pasto.

Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 10-12°C



Brusa

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% 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.



Brusa

Trebbiano

Rubicone I.G.T.

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

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

