



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 arrosti di carni rosse e formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio

servire a 16-18°C









Barbera

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Barbera

Colore

Rosso intenso

Profumo

bouquet vinoso, caratteristico

Sapore

sapore pieno, giustamente tannico.

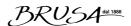
Accostamenti gastronomici

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

Temperatura di servizio









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.









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.









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

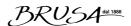
Ottimo come aperitivo, con la pasticceria secca e i dolci. Piacevole con la pizza.

Temperatura di servizio

servire fresco 8-10°C.









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.









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









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









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









Brusa biancoVino 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 rossoVino 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









Barbera

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Barbera

Colore

Rosso intenso

Profumo

bouquet vinoso, caratteristico

Sapore

sapore pieno, giustamente tannico.

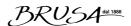
Accostamenti gastronomici

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

Temperatura di servizio









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









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.

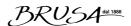
Accostamenti gastronomici

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

Temperatura di servizio









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.

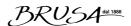
Accostamenti gastronomici

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

Temperatura di servizio









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



