

COLLE DEL
GELSO



Colle Del Gelso

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

12% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso acceso

Profumo

bouquet intenso, vinoso, con bouquet delicato che ricorda la viola mammola

Sapore

sapore asciutto, armonico, con un retrogusto lievemente amarognolo

Accostamenti gastronomici

Si accompagna con carni arrosto e alla griglia, indicato da tutto pasto.

Temperatura di servizio

Si serve alla temperatura di 18°C.



COLLE DEL
GELSO



Colle Del Gelso



Trebbiano

Rubicone I.G.T.

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

Gradazione alcolica

11,5% vol

Vitigno

Trebbiano

Colore

Giallo tenue

Profumo

bouquet fresco, gradevole e delicatamente fruttato

Sapore

sapore asciutto, armonico

Accostamenti gastronomici

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

Temperatura di servizio

Si serve alla temperatura di 10°-12°C.

COLLE DEL
GELSO



Colle Del Gelso



Bianco Frizzante

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

10,5% vol

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.