



Setterocche

Spumante Cuvée Brut Rubicone I.G.T.

Vini spumanti dal perlage fine e persistente, ottenuti con Metodo Charmat, di grande freschezza e pieni in struttura. Ideali come aperitivo e per le migliori occasioni.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Vitigni a bacca bianca

Colore

giallo paglierino carico, tipico di vino maturo.

Profumo

bouquet intenso, complesso, ricorda la crosta di pane, la frutta esotica matura, le spezie mediterranee.

Sapore

gusto pieno, ricco, con buon corpo, armonico, asciutto.

Accostamenti gastronomici

ottimo come aperitivo. Ideale da tutto pasto con piatti leggeri o a base di pesce e con frittiture in genere.

Temperatura di servizio

servire fresco a 6-8°C.





Setterocche

Spumante Cuvée Extra Dry Rubicone I.G.T.

Vini spumanti dal perlage fine e persistente, ottenuti con Metodo Charmat, di grande freschezza e pieni in struttura. Ideali come aperitivo e per le migliori occasioni.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Vitigni a bacca bianca

Colore

giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli.

Profumo

bouquet di buona intensità, con note di frutta, in particolare si nota la mela acerba, la pesca e gli agrumi.

Sapore

gusto fresco, al palato risulta gradevole e armonico.

Accostamenti gastronomici

ottimo aperitivo e da tutte le occasioni, ideale accompagnato con stuzzichini dolci o salati.

Temperatura di servizio

servire fresco a 6-8°C.





Setterocche



Sangiovese

Romagna D.O.C.

Le caratteristiche del Sangiovese richiamano lo spirito delle genti di Romagna: un carattere schietto e ruvido ma al contempo delicato e aperto.

Gradazione alcolica

12% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso intenso, con orli violacei

Profumo

vinoso, con note delicate di viola e marasca

Sapore

asciutto e coinvolgente, armonico, leggermente tannico,

Accostamenti gastronomici

Si consiglia con primi piatti, arrostiti di carni bianche e formaggi

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.





Setterocche

Trebbiano

Romagna D.O.C.

Il Romagna Trebbiano è caratterizzato da un sapore sapido e secco, che sprigiona in bocca freschezza e fragranza.

Gradazione alcolica

11,5% vol

Vitigno

Trebbiano

Colore

Giallo brillante

Profumo

gradevole e delicatamente floreale e fruttato

Sapore

asciutto, fresco, armonico

Accostamenti gastronomici

Antipasti, primi piatti leggeri, portate a base di pesce o carni bianche; ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio

servire fresco 10-12°C.

