

e gòt

E Got

Merlot-Sangiovese

Rubicone I.G.T.

E' GOT', il tipico bicchiere di vino in dialetto romagnolo. Racchiude l'unità di misura per eccellenza per degustare un buon vino, ampio, che lasci passare i profumi ma non troppo capace, che lasci il desiderio all'ultimo sorso.

Gradazione alcolica

12% vol

Vitigno

Merlot e Sangiovese

Colore

rosso intenso

Profumo

bouquet vinoso, fruttato, con note erbacee

Sapore

sapore equilibrato e morbido.

Accostamenti gastronomici

Con primi piatti saporiti, carni arrosto e alla griglia.

Temperatura di servizio

Va consumato alla temperatura di 18-20°C



e gòt

E Got

Cabernet-Merlot

Rubicone I.G.T.

E' GOT', il tipico bicchiere di vino in dialetto romagnolo. Racchiude l'unità di misura per eccellenza per degustare un buon vino, ampio, che lasci passare i profumi ma non troppo capace, che lasci il desiderio all'ultimo sorso.

Gradazione alcolica

12% vol

Vitigno

Cabernet e Merlot

Colore

Rosso intenso con spiccate note / riflessi violacei

Profumo

bouquet gradevolmente erbaceo di fiori selvatici, con sentori di frutta rossa matura

Sapore

Vino di grande struttura, adatto all'invecchiamento, ne riceve grande finezza di aroma. sapore intenso pieno giustamente tannico e morbido

Accostamenti gastronomici

Minestre e sughi di carne, carni rosse anche alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.



e got

E Got

Trebbiano-Chardonnay

Rubicone I.G.T.

E' GOT', il tipico bicchiere di vino in dialetto romagnolo. Racchiude l'unità di misura per eccellenza per degustare un buon vino, ampio, che lasci passare i profumi ma non troppo capace, che lasci il desiderio all'ultimo sorso.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Trebbiano e Chardonnay

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo

bouquet intenso, di frutta tropicale.

Sapore

pieno, fresco, ben equilibrato.

Accostamenti gastronomici

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

Temperatura di servizio

servire fresco a 10-12°C.

