

Cantine Ronco - Cantine Del Re

Sangiovese
Rubicone I.G.T.



Gradazione alcolica
10,5% 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

Cantine Ronco - Cantine Del Re

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

Cantine Ronco - Cantine Del Re

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

Cantine Ronco - Cantine Del Re

Pinot bianco

Rubicone I.G.T.

Gradazione alcolica

11% 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



Cantine Ronco - Cantine Del Re

Trebbiano Rubicone I.G.T.



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