

# 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

