



ROMANDIOLA
ANTICHE TERRE



Romandiola

I PROFUMI DELL'ESARCA
FAMOSO
I.G.T.

Vitigno autoctono considerato simile ad un aromatico per il grande potenziale di profumi e aromi, dal carattere intenso e complesso.

Gradazione alcolica
12% vol

Denominazione
Rubicone Indicazione Geografica Tipica

Vitigno
100% Famoso

Colore
Giallo con riflessi leggermente verdognoli.

Profumo
Raffinate note olfattive di fiori di tiglio, arancio e biancospino che donano freschezza.

Sapore
Al gusto è morbido e strutturato, con acidità precisa ed equilibrata, con nota minerale ed elegante.

Area di produzione
Si ottiene da uve di vitigno autoctono Famoso coltivate nelle zone dell'entroterra romagnolo.

Accostamenti gastronomici
Ottimo da tutto pasto, si accosta idealmente ai piatti a base di pesce. Va servito a 8-10° C.

Formati
Bottiglie da 0,750 lt.

