



# Cantine Ronco



## Ronco Rosso

Vino rosso

**Il marchio Cantine Ronco, appartenuto alla storica cantina omonima fondata nel 1961, è oggi di proprietà della cooperativa agricola Terre Cevico.**

## Gradazione alcolica

11% vol

## Vitigno

Vitigni a bacca rossa

## Colore

Rosso acceso

## Profumo

vinoso, ricorda la viola

## Sapore

Morbido e leggero

## Accostamenti gastronomici

Primi piatti, carni e salumi

## Temperatura di servizio

servire a 16-18°C





# Cantine Ronco



## Ronco Bianco

Vino bianco

**Il marchio Cantine Ronco, appartenuto alla storica cantina omonima fondata nel 1961, è oggi di proprietà della cooperativa agricola Terre Cevico.**

## Gradazione alcolica

10,5% vol

## Vitigno

Vitigni a bacca bianca

## Colore

Giallo paglierino

## Profumo

vinoso, leggermente fruttato

## Sapore

asciutto e gradevole

## Accostamenti gastronomici

Antipasti, primi piatti dal gusto delicato, carni bianche e pietanze a base di pesce

## Temperatura di servizio

servire fresco a 10-12°C.





# Cantine Ronco

## Ronco Bianco Amabile

Vino bianco amabile

**Il marchio Cantine Ronco, appartenuto alla storica cantina omonima fondata nel 1961, è oggi di proprietà della cooperativa agricola Terre Cevico.**



### Gradazione alcolica

9,5 vol

### Vitigno

Vitigni a bacca bianca

### Colore

Giallo tendente al dorato.

### Profumo

Amabile, leggermente fruttato

### Sapore

Gradevolmente dolce.

### Accostamenti gastronomici

Biscotteria secca, torte e dolci.

### Temperatura di servizio

servire fresco a 10-12°C.





# Cantine Ronco



## Ronco Bianco

Vino bianco

**Il marchio Cantine Ronco, appartenuto alla storica cantina omonima fondata nel 1961, è oggi di proprietà della cooperativa agricola Terre Cevico.**

## Gradazione alcolica

10,5% vol

## Vitigno

Vitigni a bacca bianca

## Colore

Giallo paglierino

## Profumo

vinoso, leggermente fruttato

## Sapore

Fresco, sapido e leggero

## Accostamenti gastronomici

Antipasti, carni bianche, pesce e formaggi a pasta molle

## Temperatura di servizio

servire fresco a 8-10°C





# Cantine Ronco



## Ronco Rosso

Vino rosso

Il marchio Cantine Ronco, appartenuto alla storica cantina omonima fondata nel 1961, è oggi di proprietà della cooperativa agricola Terre Cevico.

## Gradazione alcolica

11% vol

## Vitigno

Vitigni a bacca rossa

## Colore

Rosso acceso

## Profumo

vinoso, ricorda la viola

## Sapore

Morbido e leggero

## Accostamenti gastronomici

Primi piatti, carni e salumi

## Temperatura di servizio

servire a 16-18°C





# Cantine Ronco

## Ronco Bianco

Vino bianco

**Il marchio Cantine Ronco, appartenuto alla storica cantina omonima fondata nel 1961, è oggi di proprietà della cooperativa agricola Terre Cevico.**



### Gradazione alcolica

10,5% vol

### Vitigno

Vitigni a bacca bianca

### Colore

Giallo paglierino

### Profumo

vinoso, leggermente fruttato

### Sapore

asciutto e gradevole

### Accostamenti gastronomici

Antipasti, primi piatti dal gusto delicato, carni bianche e pietanze a base di pesce

### Temperatura di servizio

servire fresco a 10-12°C.



# Cantine Ronco

## Ronco Rosso

Vino rosso

Il marchio Cantine Ronco, appartenuto alla storica cantina omonima fondata nel 1961, è oggi di proprietà della cooperativa agricola Terre Cevico.



### Gradazione alcolica

11% vol

### Vitigno

Vitigni a bacca rossa

### Colore

Rosso acceso

### Profumo

vinoso, ricorda la viola

### Sapore

Morbido e leggero

### Accostamenti gastronomici

Primi piatti, carni e salumi

### Temperatura di servizio

servire a 16-18°C

