



Tipologia vino: Rosso fermo

Denominazione vino: Sangiovese Rubicone IGT

Area di produzione: Emilia Romagna

Uve: 100% Sangiovese

Colore: Rosso rubino luminoso

Profumo: Piacevole aroma floreale con note di viola e frutta come ciliegie e prugne

Sapore: In bocca è secco, morbido, non molto tannico, e con una buona freschezza. È un vino piacevole, di pronta beva, da bere in tutte le stagioni

Abbinamenti: Ottimo con antipasti di salumi, formaggi freschi, primi piatti di pasta o minestre di verdure

Temperatura di servizio: 18-22°C



Wine type: Still dry red wine

Wine Appellation: Sangiovese Rubicone IGT

Area of Production: Limited area in Emilia Romagna region, central Italy

Grapes: 100% Sangiovese

Colour: Bright ruby red

Bouquet: Pleasant floral and fruity bouquet with notes of violet, cherry, raspberries and plums

Taste: Medium-bodied and well balanced palate with a delicious food-friendly freshness. Black fruits aftertaste and a clean finish

Food Pairings: Perfect with appetizer, vegetable soup, red meat, and fresh cheese

Serving Temperature: 18-22 °C



Weintyp: still Rot

Name: IGT Sangiovese Rubicon

Produktionsgebiet: Emilia Romagna

Trauben: 100% Sangiovese

Farbe: hell Rubinrot

Bouquet: Angenehmer Geruch mit floralen Noten von Veilchen und Früchte wie Kirschen und Pflaumen

Geschmack: Der Geschmack ist trocken, weich, nicht sehr Tannin und mit guter Frische. Dieser Wein ist angenehm, bereit, in alle Jahreszeiten zu trinken

Speiseempfehlung: Ausgezeichnet zu Vorspeisen von Wurstwaren, Käse, Pasta, Suppen oder Gemüse

Trinktemperatur: 18-22 ° C



Tipo de Vinho: Tinto

Denominação: Sangiovese Rubicone IGT

Área de Produção: Região Emilia Romagna

Uvas: 100% Sangiovese

Cor: Vermelho rubi brilhante.

Aroma: Agradável aroma floral, com notas de violeta e frutas como cereja e ameixa.

Sabor: Ao paladar é seco, macio, pouco tânico e de bom frescor. É um vinho agradável, pronto para beber, em todas as estações.

Diretrizes Gastronômicas: Excelente com antepastos de salames, queijos frescos, massas e sopas de verduras.

Temperatura de Serviço: 18-22°C.



Tipo de vino: rojo firme

Denominación Vino: IGT Sangiovese Rubicone

Área de producción: Emilia Romagna

Uvas: 100% Sangiovese

Color: luminoso rojo rubi

Nariz: Agradable aroma con notas florales de violetas y frutas como cerezas y ciruelas

Sabor: El sabor es seco y suave, no muy tánico y con buena frescura. Este vino es agradable, fácil de beber, ideal todo el año

Maridaje: Excelente con entrantes de embutidos, quesos, platos de pasta, sopas o verduras;

Temperatura de servicio: 18-22 ° C

Close

Direzione Generale: Lungadige Cangrande, 1 | 37126 VERONA - ITALY - Tel. 045 2070341/2/3 - Fax 045 2070344 - P.IVA 02406820965

Safra 2013. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 25/11/2015.