

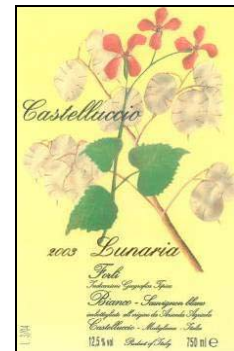
LE MORE

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : EMILIA ROMAGNA Vitigno: SANGIOVESE
 Colore : RUBINO INTENSO E VIVACE,
 CON LEGGERI BRIVIDI VIOLACEI IN GIOVENTÙ
 Profumo : NASO BEN DICHIARATO E PULITO, CON SENTORI DI
 CONCERTATO DI LAMPONE E ALTRI FRUTTI ROSSI E
 PIACEVOLE NOTA DI MARASCHE
 Sapore : SAPIDO, VIVACE ED EQUILIBRATO; UNA BOCCA LUNGA E
 FRUTTATA CORRISPONDE AL NASO CON I RICORDI DI
 FRUTTI DI BOSCO, MORE E MARASCHE
 Abbinamento : È CONSIDERATO IL CLASSICO VINO "DA TUTTO PASTO"
 Temper. servizio : 15/17° C.



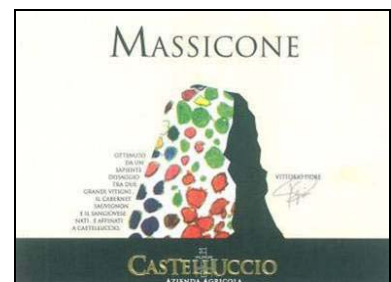
LUNARIA

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : EMILIA ROMAGNA Vitigno: SAUVIGNON BLANC
 Colore : GIALLO PAGLIA SCARICO
 CON RICHIAMI METALLICI E RIFLESSI VERDI
 Profumo : DELICATO, FITTO E DI BUONA CONCENTRAZIONE. DOLCE
 E VERDE A TRATTI, CON BEN DEFINITO IL RICORDO DI
 SCORZA DI AGRUMI (POMPELMO E CEDRO)
 Sapore : ASCIUTTO, DI DISCRETO SPESSORE, SUPPORTATO DA
 UNA VENA ACIDULA E QUASI PICCANTE. UNA LUNGHEZZA
 AROMATICA CHE RITORNA IN RETROLFATTIVA, CON
 SENTORI GIÀ AVVERTITI AL NASO.
 Abbinamento : APERITIVI, ANTIPASTI, PRIMI PIATTI TIPICI REGIONALI
 Temper. servizio : 10/12° C.



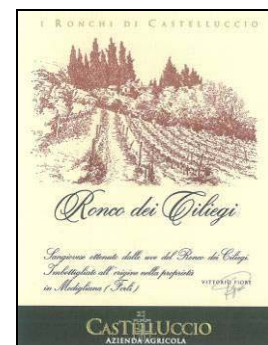
MASSICONE

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : EMILIA ROMAGNA
 Vitigno: : CABERNET SAUVIGNON 50%, SANGIOVESE 50%
 Colore : RUBINO CUPO, INTENSO
 Profumo : PROFONDITÀ CON FORTE PERSONALITÀ, CON SENTORI
 DI FRUTTA NERA MATURA, NOTE DI CACAO, VANIGLIA,
 TOSTATURA, SPEZIE DOLCI E UNA SFUMATURA VEGETALE
 Sapore : CALDO, MORBIDO, CON TANNINI DECISI E AVVOLGENTI,
 RICCO DI ESTRATTO E LUNGO FINALE AL GUSTO
 DI CIOCCOLATO
 Abbinamento : CACCIAGIONE
 Temper. servizio : 16/18° C.



RONCO DEI CILIEGI

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : EMILIA ROMAGNA Vitigno: SANGIOVESE
 Colore : RUBINO INTENSO TENDENTE AL GRANATO
 Profumo : AMPIO, RICCO E SPEZIATO,
 CON SENTORI DI CILIEGIE E DI GINEPRO
 Sapore : PIENO, ESTREMAMENTE VELLUTATO E ARMONICO, CON
 ACIDITÀ BEN EQUILIBRATA CON LA COMPONENTE
 TANNICA.
 Abbinamento : ARROSTI DI CARNI ROSSE, POLLAME NOBILE E
 CACCIAGIONE; PIATTI IMPORTANTI DI CARNE DELLA
 CUCINA REGIONALE
 Temper. servizio : 16-18° C.



RONCO DELLE GINESTRE

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : EMILIA ROMAGNA Vitigno: SANGIOVESE
 Colore : RUBINO INTESNO, QUASI IMPENETRABILE
 Profumo : COMPLESSO, INTENSO E CON BUONA PERSISTENZA DEI SENTORI TIPICI DELLA MATURAZIONE IN PICCOLE BOTTI (VANIGLIA, TOSTATO, CAFFÈ)
 Sapore : BEN STRUTTURATO, VOLUMINOSO IN BOCCA E VELLUTATO, CON UNA LUNGA PERSISTENZA AL PALATO
 Abbinamento : ARROSTI DI CARNI ROSSE, CACCIAGIONE, BISTECCA DI BUE ALLA TOSCANA, BRASATI, PREPARAZIONI A BASE DI AGNELLO E CAPRETTO
 Temper. servizio : 16/18° C.



RONCO DEL RE

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : EMILIA ROMAGNA Vitigno: SAUVIGNON BLANC
 Colore : GIALLO INTENSO CON RIFLESSI DORATI
 Profumo : NASO MOLTO COMPLESSO, IN CUI IL FRUTTO SI COMBINA CON I SENTORI DI UNA EVOLUZIONE TERZIARIA, IN CUI PREVALGONO LA FRUTTA CANDITA ED I FRUTTI ESOTICI
 Sapore : CORRISPONDENTE AL NASO, MOLTO STRUTTURATO MA ARMONICO, CON UNA INSOLITAMENTE LUNGA PERSISTENZA AL PALATO
 Abbinamento : FRUTTI DI MARE, CROSTACEI ARROSTO E SALSATI, PIATTI DI PESCE DELLA GRANDE CUCINA, PIATTI CALDI E FREDDI A BASE DI FEGATO D'OCA O ANATRA, FORMAGGI STAGIONATI ED AROMATIZZATI
 Temper. servizio : 12° C.

