

ROCCO & ROLLO

ROSSO VIVACE ANCESTRALE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
RUBICONE



Grado alcolico 12% Vol.

Uve Barbera, Merlot.

Territorio Dozza e Imola.

Impianto Guyot.

Terreno Collinare, medio impasto e argilloso.

Altimetria 162m s.l.m.

Resa per ettaro 120ql.

Vinificazione Fermentazione con macerazione in rosso.

Colore Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Vinoso ed ampio, con sentori che richiamano le parti solide del mosto. Fruttato e floreale con sensazioni erbacee di fieno appena tagliato.

Sapore Secco, fresco dal tannino delicato. Vivace con leggero perlage.

Servire a 16°C

Abbinamenti Da abbinare a paste al forno, tigelle e crescentine, salumi e a tutto pasto per chi ama i vini rossi.

ROCCO & ROLLO

ANCESTRAL LIVELY RED
TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION
RUBICONE



Alcohol by vol. 12% Vol.

Grape varietal Barbera, Merlot.

Region Dozza and Imola.

Planting scheme Guyot.

Soil Medium-textured, clave, hillside soil.

Altitude 162m above sea level.

Yield per ha. 120ql.

Vinification Fermentation with skin contact maceration.

Colour Ruby red with violet highlights.

Bouquet Winey and full-bodied, with hints reminiscent of the solid parts of the must. Fruited and floral with the herbaceous fragrance of newly mown hay.

Flavour Dry, fresh, with delicate hint of tannin. Lively with light perlage

Serve at 16°C.

Food pairings Oven-baked pasta dishes, Tigelle and Crescentine specialities, sliced meats and throughout the meal for those who love red wines.