



PRIMARRIVATO NOVELLO

Rosso Rubicone IGP



	Rosso Rubicone IGP
	Sangiovese, Merlot, Barbera
	110 q.li per ettaro
	Colline di Castel San Pietro Terme (BO)
	6/8 Mesi
	14-18° C
	<p>Il Primarrivato deve la sua originale personalità alle uve attentamente selezionate di vitigni nobili quali Sangiovese, Merlot e Barbera.</p> <p>È ottenuto con la tecnica della macerazione carbonica. La fermentazione intracellulare avviene a temperatura controllata, per estrarre le sostanze aromatiche più delicate presenti nella buccia.</p>
	<p>Il primo sapore d'autunno.</p> <p>Il colore rosso brillante suggerisce il brio e la vivacità del suo carattere.</p> <p>Bouquet fragrante, fresco, fruttato, dal sapore piacevolmente morbido ed equilibrato.</p>
	<p>È un vino da bere giovane per degustarne la freschezza ed i profumi caratteristici. L'abbinamento ideale è con le caldarroste e piatti a base di castagne, dai primi ai dessert. Si sposa ottimamente anche con funghi freschi o secchi e con i piatti a base di carciofi.</p>
	0,75 litri

DALFIUME
NOBILVINI