



CONSOLI®

VINI DAL 1920

RUBELLIO VINO ROSSO

I vigneti di natura vulcanica e permeabile, si trovano nella zona collinare a sud di Roma e sono esposti all'azione benefica del mare, in buona parte allevati su impianti a spalliera, altri a guyot o a cordone speronato. La vendemmia avviene a metà ottobre con le uve raccolte manualmente.

Dopo la fermentazione, che ha luogo in tini di acciaio, il mosto riposa per alcuni mesi a temperatura controllata sui lieviti, questo rende il mosto stesso in grado di rilasciare di profumi e sapori, rende questo vino abbastanza tannico e di gradevole beva, segue poi l'affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

È prodotto da un blend di uve Montepulciano e Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Bianco di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso esprime sentori di fiori bianchi, al palato è fresco, morbido e armonico, con una piacevole e delicata fragranza aromatica. Buona la mineralità. Finale appagante.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto, accompagna cibi della tradizionale cucina romana come fettucine al ragù, risotti con verdure, pesce, bruschette e formaggio pecorino.