



CANTINA CARDONE
C O L O N N A

Rubeo Rosato IGT Lazio

Produzione

Vitigni: Cesanese

Forma di allevamento: Filari, con potatura a

Guyot Densità di impianto: 4.000 piante per

ettaro Vendemmia: Esclusivamente manuale, tra

fine settembre ed inizio ottobre

Vinificazione: Macerazione per circa dodici ore,

vinificazione in bianco a temperatura controllata

Gradazione alcolica: 14% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa brillante

Olfatto: Viola con note di ciliegia e frutti di bosco

Gusto: Morbido e fresco

Abbinamenti: Aperitivi, antipasti, pasta con verdure,
risotti, cucina orientale, delicati primi di mare

Temperatura di servizio: 10-12 °C



Descrizione:

Il nome deriva dal verbo latino rubeo con il significato di "rosseggiare". Ottenuto da uve Montepulciano e Cesanese, entrambe raccolte a mano. Dall'intenso colore rosa brillante, è di buona consistenza. L'odore è quello di viola con note di ciliegia e frutti di bosco, fresco e vivace in bocca. È ideale per aperitivi, antipasti, pasta con verdure, risotti, cucina orientale e delicati primi di mare. Da provare con la pizza. Si consiglia di servirlo a 10-12 °C