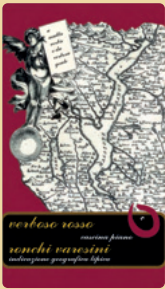


...la qualità diventa "Ispirazione".

rossi

verboso rosso

vino rosso - ronchi varesini igt



Uve.
Blend di uve
a bacca rossa.

Affinamento.
6 mesi in vasche di
acciaio.

12 mesi

18°C



A tutto pasto.

Caratteristiche.

Colore rosso rubino. Fragranti profumi di frutti rossi. Vinosità. Di pronta beva, con corpo medio. Equilibrato con buona persistenza.

sebuino

vino rosso - ronchi varesini igt



Uve.
Merlot, Croatina,
Vespolina, Barbera.

Affinamento.
6 mesi in vasche di
acciaio.

12 mesi

18°C



A tutto pasto.
"Risotto al sebuino".

Caratteristiche.

Colore rosso rubino. Profumi floreali e fruttati tra cui spuntano quelli di viola, ciliegia, piccoli frutti. Note di sottobosco. Lieve speziatura. Buon corpo, equilibrata consistenza tannica.

angliano

vino rosso - ronchi varesini igt



Uve.
Nebbiolo, Croatina.

Affinamento.
12-18 mesi in botti di
rovere di piccole
dimensioni.

min. 18 mesi

18°C



Selvaggina, arrosti, brasati,
formaggi a pasta dura.

Caratteristiche.

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso, con note di frutti rossi e ricche spezie che evolvono con l'affinamento in bottiglia. Sapore pieno, elegante, rotondo e garbatamente corposo.

primenebbie

vino rosso - ronchi varesini igt



Uve.
Nebbiolo.

Affinamento.
18-24 mesi in botti di
rovere di medie
dimensioni.

min. 24 mesi

18°C



Tagli pregiati di carne rossa, arrosti,
battute di carne cruda.
Formaggi stagionati.

Caratteristiche.

Colore rosso granato. Ampio e intenso al naso. Frutta rossa con promessa di sotto spirito, piccoli frutti, spezie, note balsamiche. Straordinaria finezza. Struttura in perfetto equilibrio con l'eleganza.

bianchi

verboso bianco

vino bianco



Uve.
Blend di uve
a bacca bianca.

Affinamento.
6 mesi in vasche di
acciaio.

1 mese

12°C



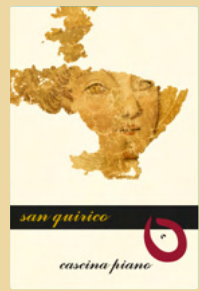
Per aperitivo.
Piatti con media struttura.
Con pesce, carni bianche, verdure.

Caratteristiche.

Colore giallo paglierino. Profumi floreali e fruttati. Fresco, vivace, con buona mineralità e persistenza.

san quirico

vino bianco - ronchi varesini igt



Uve.
Chardonnay,
Trebbian toscano,
Bussanello.

Affinamento.
6 mesi in vasche di
acciaio.

1 mese

12°C



Piatti con buona struttura.
Carni bianche.
Ricette di pesce di lago e di mare.

Caratteristiche.

Colore giallo paglierino. Profumi floreali e fruttati. Rimandi a frutta esotica, nota citrina. Strutturato, minerale, molto fresco e persistente.

dessert

molt carè

vino bianco dolce "muffato"



Uve.
Malvasia aromatica,
Botrytis cinerea ed
appassimento.

Affinamento.
6 mesi in vasche di
acciaio.

3 mesi

12-14°C



Pasticceria secca.
Formaggi erborinati.

Caratteristiche.

Suadente e complesso, bouquet da note floreali a frutti canditi, speziatura, contributo vegetale della muffa nobile. Fresco ed equilibrato, con garbato residuo zuccherino.

distillati

acquavite di chiossa

acquavite di vinacce di uve ronchi varesini igt



Uve.
Vinacce fresche di uve
a bacca bianca e rossa.

Affinamento.
12 mesi in contenitori
d'acciaio.

1 mese

15-18°C



Formaggi a latte crudo vaccino
o di capra. Cioccolato.

Caratteristiche.

Profumo persistente, elegante ed armonico con sentore di viole e mughetti. Sapore asciutto con retrogusto fragrante. Equilibrata e persistente.