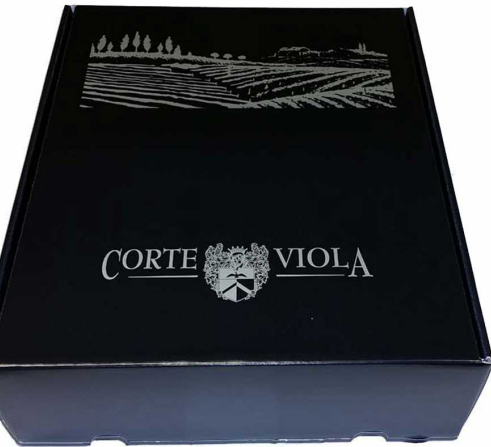


Confezioni regalo

Gift cases

Corte Viola - Selezione Abruzzo



ASTUCCIO CORICATO DA TRE BOTTIGLIE contenente due tipici vini dell'Abruzzo

1 bottiglia x **Duca della Rocca Rubicone IGT Trebbiano**

AREA DI PRODUZIONE: Uva coltivate nella zona IGT nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna). - **COLORE:** Giallo chiaro con riflessi verdolini.

- **OLFATTO:** Floreale e fruttato con sentori di mela verde e una leggera nota erbacea. - **GUSTO:** Fresco, sapido e ben bilanciato con un leggero retrogusto amarognolo. - **ABBINAMENTI:** E' un vino piacevole, che ben si adatta ai piatti tipici della cucina romagnola, tortellini, tagliatelle al ragù, formaggi freschi, pesce e carni bianche.

2 bottiglie x **Poggio della Quercia Montepulciano d'Abruzzo DOC**

AREA DI PRODUZIONE: Uve coltivate nella zona DOC che si estende nell'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno la zona montuosa con un'alternanza di altipiani e valli. - **COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei. - **OLFATTO:** Aroma di frutti rossi tra cui ciliegie e lamponi. Presenta anche note di prugna e sentori di spezie. - **GUSTO:** Pieno, secco, robusto ma vellutato, caldo e armonico. - **ABBINAMENTI:** Primi piatti con ragù di carne, carni rosse grigliate e al forno, agnello alla griglia, pecora al caldaro, maiale in porchetta, spezzatino di coniglio o manzo, formaggi vari, minestre e cacciagione.



[Bordolese standard (75 cl)], [---]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)