

Caratteristiche visive-organolettiche dei nostri vini:

Uva del Fundè

Profilo organolettico: rosso granato intenso, quasi violetto, con riflessi violacei intensi.

Profumo intenso e coinvolgente con note prevalenti di bacche rosse, amarena e ciliegia, marmellata di frutti di bosco rossi e piccoli, tabacco e spezie.

Abbinamento consigliato con carni rosse ma risulta molto gradevole anche con carni di pollame; degustato con la classica ciambella romagnola stempera la leggera sfumatura tannica e diventa davvero piacevole.

Villaticcio Sangiovese

Profilo organolettico: colore rosso rubino, armonioso e corposo, con sentori prevalenti di amarena.

Si abbina con la carne arrosto ed i primi piatti al ragù.

Cabernet

Profilo organolettico: rosso rubino intenso, profumo dal gusto vinoso con sentori prevalenti di ribes, armonioso ed intenso.

Abbinamento a primi piatti e a secondi di carne con intingolo.

Uva Dora Grasso Rosso

Vitigno autoctono Giselda

Profilo organolettico: rosso granato intenso, con sfumature tendenti al violaceo; profumo intenso e coinvolgente di prugna selvatica.

Abbinamento a primi piatti della tradizione culinaria locale e romagnola.

Uva Dora Amabile

Raisin d'Or

Profilo organolettico: rosso corallo chiaro, con riflessi brillanti di varia intensità; profumo di frutta asprignola, selvatica, sapore fresco e dolce.

Abbinamento con formaggi, frutta secca e crostate.

Trebbiano Goccia d'Oro

Profilo organolettico: colore giallo oro, profumo fresco di frutta esotica, armonioso e intenso.

Abbinamento a piatti delicati, come antipasti e scquaquerone con fichi caramellati.

Trebbiano Goccia d'Oro Amabile

Profilo organolettico: colore giallo paglierino intenso, profumo fresco di frutta secca esotica, con sapore di miele di fiori di campo.

Abbinamento con dolci secchi, ciambella e creme.