



Dogheria

RUBICONE IGT PINOT BIANCO

Il nome deriva dal podere Dogheria, nella valle del Bidente, dove sono situati i vigneti da cui si ottiene questo vino.

The name comes from the Dogheria vineyard in the Bidente Valley where the grapes for this wine are sourced.

DELIGHTFUL, MINERALLY
FRESH AND INTENSE



Premi 2016 / Awards 2016
Bronze Medal International Wine Challenge

*Il grado alcolico può variare in base alle annate. *The alcohol level may vary based on the vintage.

Varietà / Variety

Pinot Bianco 90% - Sauvignon Blanc 10%

Alc. vol*

12,5%

Area di produzione / Production area

Valle del Bidente / *Bidente Valley*

Terreno / Soil

Medio impasto / *Medium-textured soil*

Note degustative / Tasting notes

Dal colore giallo paglierino intenso, offre al naso a al palato aromi floreali molto delicati come gelsomino, fiori d'arancio uniti a note minerali tipiche del terreno e delle escursioni termiche del territorio. Netto ed equilibrato, regala un'intensa sapidità e freschezza. Il finale è lungo, elegante e molto piacevole.

This wine offers a bright straw-yellow color, with delicate floral aromas such as jasmine and orange blossoms. The palate has a nice feeling of the typical mineral notes coming from both the terroir and the diurnal range of the territory. Neat, zesty and well-balanced, with an intense freshness and a long, elegant finish.

Abbinamenti / Food pairing

Sashimi di tonno con verdure al wok e sale dolce di Cervia, antipasti di pesce, crudi di mare, pesce al forno e grigliato, carni bianche. Servire a 10 - 12° C.

Sashimi of tuna with wok vegetables and aromatic salt from Cervia, seafood, roasted and grilled fish, white meat, crayfish linguine. Serve between 10 - 12° C.

