

*Light, fresh  
and harmonious*



# NESPOLINO

## Rubicone IGT Sangiovese - Merlot

Due grandi vitigni rossi danno vita a Nespolino. Il vino che celebra Nespoli e la tipicità del territorio, ma anche l'unione con una varietà internazionale che produce ottimi risultati in terra romagnola.

Two of the main red grape varieties are used to produce Nespolino. The wine celebrates Nespoli not only in its' local flavors, but also the combination with an international variety which brings good results for the Romagna area.

### Varietà / Variety

Sangiovese - Merlot

### Alc. Vol \*

13,5%

### Area di produzione / Production area

Colline Romagnole / Hills in Romagna

### Terreno / Soil

Medio impasto / Medium-textured soil

### Note degustative / Tasting notes

Dal colore rosso rubino intenso, è un vino morbido ed estremamente piacevole grazie anche alla parziale maturazione del vino in barriques. Predominano sentori di ciliegia e viola tipici del Sangiovese uniti alle note erbacee e di cioccolato del merlot.

Asciutto, armonico ed equilibrato nella struttura.

This pleasant wine has an intense ruby red color and thanks also to the partial aging process of the wine in barriques, it gives a soft feeling to the palate. The main fruit aromas are cherry and violet, typical of the Sangiovese, together with herbs and chocolate aromas from the Merlot.

Dry and harmonious, it is an overall well-balanced wine.

### Abbinamenti / Food pairing

Ravioli di mora romagnola al sugo di salsiccia matta, profumata agli stridoli e scalogno, carni rosse, formaggi di media stagionatura. Servire a 17° C.

Ravioli of Mora Romagnola meat with spicy sausage, scented with stridoli and shallots, red meat, medium mature cheese. Serve between 17° C.

### Premi 2018 / Awards 2018

Argento / Silver Medal Mundus Vini

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

