

Molti vini dei nostri bei territori della Marca e la zona del Piave hanno avuto una storia lunga e importante e si sono diffusi in Europa perché, proprio perché oltre alla buona qualità e al buon sapore avevano delle caratteristiche particolari. Erano vini forti, molto di carattere, decisi e resistenti, magari un po' ruvidi e vinosi da giovani. Bondirubio si richiama a questa tradizione con un vino buono e saporito, forte, rustico e robusto, persistente e deciso. Un vino di buona gradazione che ha tutte le migliori qualità della meglio gioventù.



— BELCORVO BLEND —
BONDIRUBIO
|||||



COLORE

Rosso rubino carico, abbastanza consistente.

BOUQUET

Vinoso come i vini giovani, leggermente ruvido. Robusto di corpo, decisamente tannico con una acidità che si percepisce chiaramente. La struttura è robusta, fresco al palato e con sentore di frutti di bosco.



SAPORE

Sapido, austero, secco, leggermente acidulo ma molto gradevole e di buon tenore alcolico.

ABBINAMENTI

Abbinamenti con carni rosse, grigliate, cacciagione di pelo e di piuma, e formaggi molto invecchiati.