



ROMANDIOLA

Il Lupo di Rimini

REBOLA
Colli di Rimini
Denominazione di Origine Controllata
12,5% vol.

Zona di provenienza

Prodotto da pregiate uve Pignoletto, localmente detto "Rebola riminese", coltivate nel territorio altamente vocato delle colline dell'entroterra Riminese e vinificate presso la cantina di Coriano di Rimini.

Terreni

Terreni a medio impasto tendenti all'argilloso e argillosi, con zone calcaree, in grado di garantire l'equilibrio vegeto-produttivo delle piante. I vigneti di questa zona beneficiano di una buona escursione termica grazie alle fresche brezze che spirano dall'Adriatico, fondamentali per il raggiungimento di una maturazione ottimale. La forma di allevamento prevalente è il cordone speronato.

Caratteristiche

Si presenta di colore giallo con riflessi dorati. Bouquet intenso, con note fruttate e gradevole sentore di vaniglia. Sapore caldo, asciutto, con piacevole retrogusto amarognolo.

Abbinamenti gastronomici

Si consiglia con salumi, primi piatti, carni bianche e formaggi freschi o di media maturazione. Va servito a 12-14°.



Il Lupo di Rimini



Sigismondo Pandolfo Malatesta, Signore di Rimini e di Cesena, per la sua audacia di condottiero era conosciuto come "Il Lupo di Rimini".

La storia e la ricchezza di questi vini di grande pregio è già presente nel nome Romandiola, l'antica Romagna, quell'"insula" sfuggita alla conquista dei Longobardi nel VI secolo d.C.. Qui, anticamente, gli Etruschi introdussero l'arte della viticoltura che i Celti consolidarono con la caratteristica piantata romagnola e con botti di legno. Una secolare tradizione oggi rivalutata dalla maestria dei nostri enologi e viticoltori per trasformare le uve coltivate con la massima cura sulle colline dell'entroterra di Rimini, Faenza e Forlì, in una gamma di vini qualitativamente eccellente.



ROMANDIOLA

il Lupo di Rimini

REBOLA
Colli di Rimini
Denominazione di Origine Controllata
12,5% vol.

Origin

Produced from the prestigious Pignoletto grapes, locally called "Rebola Riminese", cultivated on the hills of the Rimini hinterlands highly dedicated to viticulture, and vinified at the Coriano Winery of Rimini.

Soil

The soil is an average mixture inclining towards clayey or argillaceous soil, with calcareous zones, able to guarantee the plants' vegetal-productive conditions. The "Terroir" of vineyards in this zone benefits from a good range of temperatures thanks to the fresh breezes blowing from the Adriatic Sea, fundamental for the grapes to reach excellent maturation. The training method used is the cordon spur.

Characteristics

Yellow in colour with golden hues. An intense fruity nose with a pleasant hint of vanilla. Warm and dry to taste, with an agreeable finish of morello cherries.

Serving Suggestions

Best with salami, first courses, white meats and fresh cheese or semi-matured cheeses. Best served at a temperature of 12-14°C.

www.romandiola.it

Imballaggio

Capacità	0,750
N° pezzi per cartone	6
Codice EAN cartone	8001929139804
Dimensione cartone (cm)	30,0x20,0xh. 35,0
Peso lordo cartone	7,70 kg
N° cartoni per pallet	100
N° cartoni per strato	25
N° strati per pallet	4
Altezza pallet (cm)	140

Outer Packaging

Capacity	0,750
Bottles per case	6
EAN case code	8001929139804
Case dimensions (cm)	30,0x20,0xh. 35,0
Case weight	7,70 kg
Cases per pallet	100
Cases per layer	25
Layers per pallet	4
Pallet height (cm)	140

The "Wolf" of Rimini



Sigismondo Pandolfo Malatesta, Lord of Rimini and Cesena, because of his courage, gained renown as "The Wolf of Rimini".

The history and richness of these wines of great prestige is already represented by its name "Romandiola," that ancient Romagna that "Island" which eluded the capture of the Longobards in the VI century A.D. Here the Etruscans of old introduced the art of viticulture which the Celts consolidated with the typical Romagna training systems and the use of wooden barrels. This century-old tradition is today revalued by the mastery of our enologists and vineculturers in transforming the grapes cultivated with extreme care on the hills of the hinterland of Rimini, Faenza and Forlì, into a range of excellent quality-wines.