





### **Cubino Rosso**

È un vino rosso importante dai riflessi rosso granato che fanno pensare alla ciliegia matura. Grazie ad un affinamento di alcuni mesi in grandi botti di legno, entusiasmano i suoi eleganti sentori di vaniglia e mandorla.

È un vino al palato molto pieno, maturo e rotondo con una acidità molto equilibrata.

È consigliabile in abbinamento a piatti di coniglio, agnello, portate a base di patate e dolci di mandorle.

Si consiglia di servire ad una temperatura tra i 16 e 18° C .



### **Cubino Bianco**

Le uve nobili del Cubino Bianco sono tra le più famose e conosciute al mondo.

Il colore giallo paglierino tendente all'oro ci fanno ricordare la buona maturazione di queste uve. Il gioco dei profumi all'inizio ci ricorda i delicati aromi della pera, mela e pesca.

Successivamente salgono al naso note più tropicali, il miele e la vaniglia.

Con una acidità molto equilibrata, questo vino secco si accompagna benissimo agli asparagi, pesce, crostacei e alla piccante cucina asiatica.

Servire tra i 10 e 12°C.



### **Cubino Prosecco**

Di indiscutibile pregio, ottenuto solo con uve Chardonnay provenienti da vigneti di proprietà'.

Dopo un lungo affinamento in bottiglia è una sintesi di eleganza,

freschezza ed armoniosa complessità.

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.

Giallo paglierino con tenui riflessi dorati.

Di particolare finezza con sentori di fiori di mandorlo e note di mela matura.