

# Sebuino.

## Rosso Sebuino a Tutto Pasto.



*“La vegia tuntona la bala e la sona  
la va 'n dun foss a rump un oss  
la va in d'un alt la rump i gamb  
la va in cantina la mola la spina  
n'assagia un gutin la dis che l'è vin  
na bev un gutin la dis che l'è bun  
na bev un cazü l'è bun anca lü.”*



### il nome

Vicus Sebuinus è probabilmente il nome celtico di Angera quando la città era ancora un piccolo centro rurale.

Un'iscrizione dei vicani sebuini - gli abitanti del luogo - compare sul piedistallo di un'ara dedicata a Giove e conservata nella Rocca Borromeo

### arte locale

L'etichetta esprime il legame con il territorio, ritraendo un affresco della chiesa di S.Alessandro.

La mano della contemporaneità rivisita l'affresco in modo artistico così come l'innovazione oggi aiuta a valorizzare la coltura dei vigneti storici.

# Sebuino.

## Rosso Sebuino a Tutto Pasto.



### VINO ROSSO IGT RONCHI VARESINI



#### Zona di produzione:

Colline del sud Verbano varesino ad Angera in località Castabio ed a Ranco in località Caravalle con esposizione sud, sud-ovest. Altezza sul livello del mare 250 m



**Vitigni:** Croatina, Merlot, Barbera, Vespolina.

#### Sistema di coltura:

tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni contenute.



#### Sistema di produzione:

produzione massima 75 q/ha, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, macerazione oculata e dinamica con fermentazione a temperatura controllata per esaltare le fragranze.



#### Parametri analitici:

Cont. min alcolico naturale: 12,50% vol.; Valore acidità: 5,5 %.  
Estratto secco netto minimo: 20 %.



#### Caratteristiche organolettiche:

di colore rosso rubino, è un'esplosione di profumi floreali e fruttati, tra cui spuntano quelli di viola, ciliegia e pesca. Ha un buon corpo, è equilibrato con una buona consistenza tannica.



**Temperatura di servizio:** 18°

#### Abbinamenti:

per le sue caratteristiche può essere considerato un vino da "tutto pasto". Accompagna carni ed anche piatti di pesce sapori o cucinati in umido.

#### A tavola:

"Risotto al Sebuino mantecato con quadrella di capra."  
"Mantecata di carnaroli al Vino Sebuino dei colli d'Angera e formaggella del Luinese" - ideato per Expo 2015.