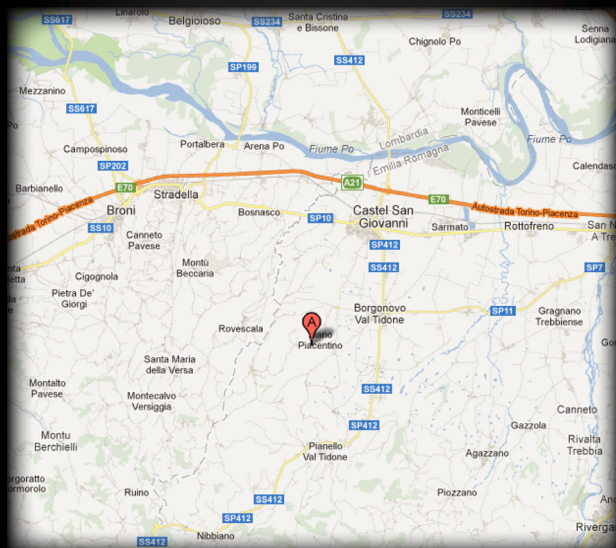


Come raggiuncerci



Da Milano o da Bologna

Dall'autostrada del Sole A1, uscire in direzione Piacenza Sud, all'altezza di Piacenza continuare sull'autostrada A21, uscire a Castel San Giovanni, svoltare a sinistra in direzione di Castel San Giovanni, attraversare Castel San Giovanni e Borgonovo Val Tidone percorrendo la SS 412, proseguire per Ziano Piacentino (SP 27).

Da Brescia

Percorrere l'autostrada A21 in direzione di Torino, uscire a Castel San Giovanni, svoltare in direzione di Castel San Giovanni, attraversare il comune di Castel San Giovanni e Borgonovo Val Tidone percorrendo la SS 412, proseguire in direzione di Ziano Piacentino (SP 27).

Da Piacenza

Percorrere la statale Piacenza - Cremona (SS 10) verso San Nicolò, proseguire poi per Gagnano Trebbiense, Borgonovo



Contatti

Casa Vinicola Cubino
Via dei Salici, 16 - Ziano Piacentino (PC).
Tel: 0523.12345
Fax: 0523.23456
Email: info@cubino.it
Sito internet: www.cubino.it

L'Azienda

La casa Vinicola "Cubino", attiva oramai da più di 50 anni, dall'esigenza di un rilancio della viticoltura regionale e dalla necessità di ampliare la produzione è nata la decisione di un rinnovamento tecnologico e nuove risorse umane, per un'azienda che intende crescere e interpretare l'esigenza di qualità dei consumatori italiani ed esteri.

Gutturnio Fermo



Caratteristiche e Abbinamenti

Vitigno: Barbera 55% e Croatina 45%
Grado alcolico: 12,5°
Colore: rosso rubino intenso
Sapore: asciutto, caldo, intenso, fermo

Risultato di un matrimonio perfetto tra uve Bonarda e Barbera, dopo un breve affinamento in fusti di rovere e successivamente in bottiglia, questo vino si presenta in tutta la sua complessità olfattiva e gustativa che lo rendono ideale compagno di carni stufate e saporite, paste e sughi. Servire alla temperatura di 18° C.

Gutturnio Frizzante



Caratteristiche e Abbinamenti

Vitigno: Barbera 55% e Croatina 45%
Grado alcolico: 12°
Colore: rosso rubino intenso
Sapore: asciutto, vellutato, frizzante

Da uve Barbera e Bonarda nasce un vino spumeggiante, pieno e aromatico con sentori di frutta giovane e di fiori selvatici. Ideale per accompagnare piatti tipici della tradizione emiliana. Servire a una temperatura tra i 14-16° C.

Bonarda Dolce



Caratteristiche e Abbinamenti

Vitigno: Croatina 100%
Grado alcolico: 8°
Colore: rosso porpora intenso
Sapore: dolce, intenso, vinoso, frizzante

Vino dolce dal profumo intenso e gradevole con sentori di marasca, leggermente tannico e di buona persistenza. Ideale abbinamento per pasticceria da forno. Servire fresco di cantina, 12-14° C.