



# Analisi organolettica

## BOOM - Bombino Bianco Rubicone IGT (Vino Bianco Frizzante)

### Descrizione:

Vino secco frizzante, ottenuto dall'uva Bombino Bianco (conosciuta in Romagna come Paga Debit). Ha una spiccata acidità e una bella mineralità, con profumi freschi e invitanti di limone, pompelmo ed erbe aromatiche.

### Abbinamenti:

- Salumi e formaggi freschi: La freschezza e l'acidità del vino bilanciano la sapidità dei salumi e la cremosità dei formaggi freschi.
- Piadina romagnola o gnocco fritto: La consistenza leggera e frizzante del vino contrasta piacevolmente con la morbidezza della piadina e la croccantezza del gnocco fritto.
- Fritto di calamari e gamberi: L'acidità e la mineralità puliscono il palato dalla frittura, esaltando i sapori delicati dei frutti di mare.

