



TRADIZIONE ITALIANA

ROCCA DEI FORTI

ROSSO DOLCE



Tipo:

Vino Spumante Rosso Dolce.

Uve:

Da un'accurata scelta e rifermentazione dei vini provenienti dai territori più vocati.

Metodo di spumantizzazione:

Metodo Charmat a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosso rubino intenso.

Profumo:

Intenso di frutta rossa.

Gusto:

Dolce e fruttato.

Perlage:

Fine e delicato.

Abbinamenti:

È ideale a fine pasto col dessert e frutta secca.

Temperatura di servizio:

Si serve fresco alla temperatura di 4-6°C.

Alcol:

9,5%vol

Acidità:

5,5 gr/lit

Zuccheri residui:

55 gr/lit

Volume:

75 cl

Conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Tempo massimo di conservazione 2 anni.