



ROCCA DEI FORTI Brut

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Baltasis sausas putojantis vynas iš Italijos

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija

GAMINTOJAS

Togni S.p.A

ISTORIJA

ROCCA DEI FORTI putojantys vynai gaminami Italijoje, *Le Marche* regione – centrinėje Italijoje, besiribojančiame su Adrijos jūra, kuris garsus putojančių vynų gamyba.

Istorija prasideda 1954m, kai vizionierius Luigi Togni, sekdamas *Le Marche* putojančių vynų gamybos tradicijomis, įkūrė įmonę savo vardu. Šiandien Togni S.p.A yra valdoma trečios kartos palikuonių, kurie yra ištikimi ROCCA DEI FORTI vertybėms: darbo disciplinai, aukštiems kokybės standartams ir meilei savo žemei. Per 70 metų, derinant pastovias inovacijų paieškas drauge su aukšta kokybe, ROCCA DEI FORTI putojantys vynai kasmet pelno tarptautinius apdovanojimus ir šiandien yra Nr.1 italų pasirinkimas putojančių vynų kategorijoje.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vynas gaminamas taikant *Charmat* metodą ir naudojant įvairių vynuogių veislių mišinį.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvėpia baltažiedėmis gėlėmis, sirpiais sodo vaisiais, džiovintais abrikosais. Burnoje vynas kreminės tekstūros, ilgai išliekančio vaisiškumo, deramo balanso.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie vaisių salotų, plikyto kremo ir grietinėlės desertų, panakotos.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6° - 8°C

