



ROCCA DEI FORTI Brut Rose



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Rožinis 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

Švelnios rožinės spalvos vynas kvėpia šviežiomis braškėmis, rožių žiedlapiais, sirpiomis trešnėmis. Burnoje vynas kreminės tekstūros su subtiliai išreikštais žemuogių, baltų gėlių, aviečių aromatais



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie lašišos ceviche, šaltų mėsos užkandžių, šviežių salotų.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6° - 8°C

