



# ROCCA DEI FORTI Dolce

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Baltasis saldus 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 sirpiais kaulavaisiais, abrikosų džemu, medumi, cukruotomis citrusų žievelėmis. Burnoje vynas itin vaisiškas, tinkamai subalansuoto salvumo, ilgo poskonio.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

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

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6 °C

