

## Rocca dei Forti Prosecco Rosè Brut

Rocca dei Fortin viettelevä Prosecco Rosè valmistetaan charmatmenetelmällä kunnioittaen Glera ja Pinot Nero rypäleiden kypsymisaikoja sekä odottaen oikeaa alkoholipitoisuutta, aromia, väriä ja ulkonäköä ennen pullottamista. Tämän jälkeen viini kypsyy kosteassa kellarissa kaikessa rauhassa. Lopputuloksena on tasapainoinen, raikas ja vivahteikas upean vaaleanpunainen Prosecco Rosè elegantin hedelmäisillä ja marjaisilla aromeilla.

Upea aperitiivi ja seurustelujuoma. Sopii erinomaisesti myös esimerkiksi merenelävien, kalan, sushin ja kasvisruokien pariin. Tarjoillaan hyvin viilennettynä 6-8 ° asteisena.

### Tuotetiedot

**Maa:** Italia

**Tuontantoalue:** D.O.C. Prosecco Rosè

**Tuottaja:** Togni

**Rypäle/rypäleet:** Glera 90%, Pinot Nero 10%

**Vuosikerta:** 2019

**Sokeri:** 10 g/l

**Happo:** 6 g/l

**Alkoholi:** 11,5%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Heleän vaaleanpunainen

**Tuoksu:** Eleganti ja hedelmäinen tuoksu, jossa metsämansikkaa, päärynää sekä punaherukkaa

**Maku:** Kuiva, hapokas, mehevän hedelmäinen ja metsämansikkainen, miellyttävä suutuntuma. Herkullinen maku.

**Ruokasuositukset:** Kala, Kana, Kasvisruoka, Itämainen ruoka

