



TRADIZIONE SPUMANISTICA ITALIANA

**ROCCA DEI FORTI**

## Le Cuvée BRUT



**Tipo:**

Vino Spumante Brut.

**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:**

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli.

**Profumo:**

Fine e raffinato.

**Gusto:**

Secco, pieno e armonico.

**Perlage:**

Fine e persistente.

**Abbinamenti:**

Ottimo come aperitivo e capace di accompagnare, con grande classe, tutto il pasto.

**Temperatura di servizio:**

Servire alla temperatura di 8-10°C.

**Alcol:**

11,5%

**Acidità:**

6,5 gr/lit

**Zuccheri residui:**

10/12 gr/lit

**Volume:**

75 cl

**Conservazione:**

Conservare in luogo fresco e asciutto.  
Tempo massimo di conservazione 2 anni.