



CONTE FOSCO

Conte Fosco

Spumante Brut Cuvée

Rubicone I.G.T.

Vini spumanti dal perlage fine e persistente, ottenuti con Metodo Charmat, di grande freschezza e pieni in struttura. Ideali come aperitivo e per le migliori occasioni.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Vitigni a bacca bianca

Colore

giallo paglierino carico, tipico di vino maturo.

Profumo

bouquet intenso, complesso, ricorda la crosta di pane, la frutta esotica matura, le spezie mediterranee.

Sapore

gusto pieno, ricco, con buon corpo, armonico, asciutto.

Accostamenti gastronomici

ottimo come aperitivo. Ideale da tutto pasto con piatti leggeri o a base di pesce e con frittiture in genere.

Temperatura di servizio

servire fresco a 6-8°C.





CONTE FOSCO

Conte Fosco

Sangiovese

Romagna D.O.C.

Le caratteristiche del Sangiovese richiamano lo spirito delle genti di Romagna: un carattere schietto e ruvido ma al contempo delicato e aperto.

Gradazione alcolica

12% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso intenso, con orli violacei

Profumo

vinoso, con note delicate di viola e marasca

Sapore

asciutto e coinvolgente, armonico, leggermente tannico,

Accostamenti gastronomici

Si consiglia con primi piatti, arrostiti di carni bianche e formaggi

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.





CONTE FOSCO

Conte Fosco

Spumante Dolce

Rubicone I.G.T.

Vini spumanti dal perlage fine e persistente, ottenuti con Metodo Charmat, di grande freschezza e pieni in struttura. Ideali come aperitivo e per le migliori occasioni.

Gradazione alcolica

10% vol

Vitigno

Vitigni a bacca bianca

Colore

giallo con toni dorati

Profumo

bouquet fruttato e perlage fine e persistente

Sapore

gusto leggermente dolce, delicato.

Accostamenti gastronomici

si consiglia come aperitivo o con dolci e biscotteria secca.

Temperatura di servizio

servire fresco a 8-10°C

