



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 frittura in genere.

### Temperatura di servizio

servire fresco a 6-8°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

