



Romandiola

Fortana Frizzante

Bosco Eliceo D.O.C.

I vini delle sabbie. Caratteristici vini da terreni sabbiosi, ottenuti nel territorio che va dai lidi ferraresi e ravennati, ai poderi delle saline di Cervia, dove vigneti a bassa resa per ceppo danno uve ricche che donano ai vini profumi ed aromi particolari e molto gradevoli.

Gradazione alcolica

11,5% vol

Vitigno

Fortana (Uva d'Oro)

Colore

Rosso non molto intenso

Profumo

bouquet vinoso e gradevole, fresco, fragrante, leggermente fruttato

Sapore

secco, asciutto, fresco, lievemente tannico. Vivace per fermentazione naturale

Accostamenti gastronomici

Antipasti e con portate a base di pesce ed in particolare con l'anguilla, rinomata specialità delle Valli di Comacchio. Ottimo con salumi, tra cui la tipica salama da sugo di Ferrara

Temperatura di servizio

servire a 12-14°C

