

VERMOUTH AND WINES | PORTO

FONSECA RUBY

FONSECA | PORTUGAL



75 cl / 20°

Category: Porto

Fermentation: Native yeasts

Production method: Vinification

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Ruby è uno stile tradizionale per i porto Fonseca, le uve raccolte a mano vengono pressate meccanicamente, segue la fermentazione spontanea che viene quasi subito bloccata con l'aggiunta di aguardiente di vino a 77°. Dopo un invecchiamento di circa 3 anni in grandi tini troncoconici di legno, Fonseca Ruby è pronto per essere imbottigliato. È il porto che Fonseca produce da più di 200 anni, fin dall'anno di fondazione.

HOW DO I DRINK IT?

È un ottimo aperitivo, consumato fresco in abbinamento a salami piccanti, salami d'oca, o prosciutti molto stagionati, ideale con robiolo di capra fresche o erborinati come lo stilton.

