

VERMOUTH E VINI | PORTO

FONSECA RUBY

FONSECA | PORTOGALLO

75 cl / 20°

Tipologia: Porto

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Vinificazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

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.

COME LO BEVO

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

