Rocca Verdeca Вино Ро́кка Верде́ка, белое сухое

Страна: Италия

Регион: Пулия, IGT Pulia

Производитель: Angelo Rocca & Figli SRL

Сорта винограда: Вердека

Крепость: 12,5%об.

Цвет: бледно соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: раскрывается травяными тонами, с которыми гармонично переплетаются

нюансы экзотических и цитрусовых фруктов

Вкус: освежающий, питкий, с приятным послевкусием с легкой горчинкой, посвященной

оттенкам свежескошенной травы и цитрусовым

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: аперитив, подавать к салатам: овощным и из морепродуктов, к рыбным

блюдам, с оливками

Rocca Zinfandel Blush Вино Рокка Зинфандель Блаш, розовое сухое

Страна: Италия

Регион: Апулия, IGT Salento

Производитель: Angelo Rocca & Figli SRL

Сорта винограда: Зинфандель

Крепость: 12,5%об. **Цвет:** розовый

Аромат: чувственный, изобилует оттенками красных ягод- малины и клубники, которые

дополнены тонкими травянистыми оттенками

Вкус: освежающий, гармоничный, с длительным послевкусием с оттенками красных

ягод и вишневой косточки **Температура подачи:** 8-10°C

Гастрономия: аперитив, подавать к рыбным блюдам, блюдам из белого мяса, с легкими

сырами

Rocca Negroamaro Pritivo Вино Рокка Негроама́ро Примити́во, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Апулия, IGT Pulia

Производитель: Angelo Rocca & Figli SRL

Сорта винограда: Негроамаро 80%, Примитиво 20%

Крепость: 13,5%об. **Цвет:** рубиновый

Аромат: яркий и элегантный, оттенки вишни, граната и черной смородины,

подчеркнутые пряными нотками гвоздики и табака

Вкус: среднетелый, сочный, с легкими танинами с нотами красных переспелых ягод в

длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: станет прекрасным дополнением к приготовленному на гриле или

жареному красному мясу, пицце салями, а также сырам







Rocca Zinfandel Вино Ро́кка Зинфанде́ль, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Апулия, IGT Salento

Производитель: Angelo Rocca & Figli SRL

Сорта винограда: Зинфандель

Крепость: 13,5%об. **Цвет:** рубиновый

Аромат: яркий и насыщенный, оттенки вишни, красных ягод и мармелада,

подчеркнутые нотками черного перца

Вкус: среднетелый, сочный, с легкими танинами с нотами красных переспелых ягод в

длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: сочетается с дичью, бараниной, свининой и выдержанными сырами

