

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

DEMI SEC

Color giallo paglierino con riflessi verdolini. Profilo olfattivo fragrante, con fiori di acacia, gelsomino e lievii sentori mielati di prato estivo. In bocca è cremoso e avvolgente. La dolcezza, ben temperata dalla freschezza, rende il sorso intrigante. Lungo finale floreale con una delicata nota di spezia dolce.

TIPO

Vino spumante Demi Sec che nasce da vini provenienti dalle zone più vocate, elaborati in acciaio a basse temperature, per favorire la produzione dei loro caratteristici profumi.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
ACIDITÀ TOTALE	4,8-6 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	32-42 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO	Intenso e floreale, con richiami espliciti al miele di acacia
GUSTO	Persistente, fresco e brioso
PERLAGE	Fine e persistente

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Ideale con dei primi piatti leggeri, con un ricco tagliere di formaggi gourmet e con della pasticceria secca. Ottimo anche in accostamento a piatti salati arricchiti da frutta fresca.

Prodotto in Italia

Contiene Solfiti

Togni S.p.A.

Via Leonardo da Vinci, 1 / 60048 Serra San Quirico / AN / Italia
Telefono: +39 0731 8191 / E-mail: info@roccadeiforti.it

roccadeiforti.it