

# ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

## ASTI D.O.C.G.

DOLCE

Color paglierino pallido con lampi di luce dorata. Incipit con eleganti profumi di rosa, fiori d'acacia e biancospino, seguito da suadenti note di salvia, di frutta gialla e delicate suggestioni smielate. Al palato la sua dolcezza è affiancata da una bella acidità che, unita alla spumeggiante bollicina, regala un sorso piacevole e appagante.

### TIPO

Vino spumante ottenuto da uve Moscato bianco, della tipica zona piemontese, ed elaborato secondo le rigide regole previste dal disciplinare di produzione.

### METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

|                |                |                     |                  |
|----------------|----------------|---------------------|------------------|
| FORMATO        | <b>0,75 l</b>  | GRADAZIONE ALCOLICA | <b>7,5% vol</b>  |
| ACIDITÀ TOTALE | <b>5-6 g/l</b> | ZUCCHERI RESIDUI    | <b>75-80 g/l</b> |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|         |   |
|---------|---|
| COLORE  | Giallo paglierino brillante                 |
| PROFUMO | Intenso, con note di salvia e frutta gialla |
| GUSTO   | Fresco, delicato e armonioso                |
| PERLAGE | Abbondante e setoso                         |

### MODALITÀ DI UTILIZZO

|             |   |
|-------------|---|
| TEMPERATURA | Si serve fresco alla temperatura di <b>8-10 °C</b>  |
| ABBINAMENTI | Particolarmente indicato con dolci al cucchiaio, crostate a base di frutta gialla, biscotteria secca, cheesecake agli agrumi e con dessert in generale. |

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](mailto:info@roccadeiforti.it)

[roccadeiforti.it](http://roccadeiforti.it)