

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	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	7,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	5-6 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	75-80 g/l

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 8-10 °C
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

roccadeiforti.it