

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

BRUT BIO

Color giallo paglierino, tenue e luminoso, con riflessi dorati. Mandorla verde, fiori di ginestra affiancati da note erbacee di trifoglio, oltre a pesca e pera estiva, giocano con sentori di mare. In bocca è suadente e cremoso, in perfetto equilibrio tra morbidezza e freschezza. Lungo finale dove emergono sapidità e aromi fruttati.

TIPO

Vino spumante Brut Bio che nasce da uve provenienti da vigneti certificati e coltivati secondo i metodi di agricoltura biologica.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	4,8-6 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	6-12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO	Delicato e fine, con sentori di fiori bianchi e mandorla
GUSTO	Sapido, secco, fresco, fine e armonico
PERLAGE	Ricco e con bollicine finissime

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Perfetto con frittate di calamari, di pesce in generale o vegetali. Da degustare anche con salumi, primi e secondi piatti a base di carni bianche.

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

