

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE BRUT

Color giallo paglierino con bagliori dorati. Al naso esordisce con sentori di trifoglio, erba medica, mandorla verde e pesca gialla croccante, per giungere poi ad una suadente nota salmastra e mentolata. Al palato è carezzevole, di ottimo equilibrio, con un piacevole finale dove tornano sapidità e aromi fruttati con una lieve speziatura.

TIPO

Vino spumante Brut che nasce da uve provenienti dalle zone più vocate ed elaborato seguendo precise regole di produzione volte ad esaltarne le caratteristiche.

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 frutta gialla, fiori bianchi e frutta secca
GUSTO	Gradevole, lungo ed equilibrato
PERLAGE	Fine e persistente

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Ideale con l'aperitivo, per accompagnare involtini di salmone affumicato farciti al caprino e crudi di pesce; o primi piatti leggeri a base di pesce, carni bianche o crostacei alla griglia.

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