

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE DOLCE

Color giallo paglierino pallido. Invitante e gentile, propone profumi di fiori d'acacia, tiglio, biancospino e una sensazione zuccherina di pesca gialla e di composte note agrumate. Dolce e spumeggiante, ravrivato da una ben percettibile freschezza, chiude con aromi di piccola pasticceria.

TIPO

Vino spumante Dolce, ottenuto da un'elaborazione attenta a tutti i dettagli e volta ad esaltare le caratteristiche aromatiche e gustative che lo caratterizzano.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	9,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	4,8-6 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	51-67 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO	Gradevole, aromatico ed equilibrato, con sentori di frutta gialla matura e fiori bianchi
GUSTO	Dolce, armonico ed equilibrato
PERLAGE	Grana finissima e ricca

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Ideale con dolci al cucchiaio e con dessert a base di crema pasticcera, ottimo anche con pasticceria secca e crostate con frutta gialla.

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