

IT

19  54

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

BEVANDA AROMATIZZATA
A BASE DI VINO SPUMANTE

FRAGOLINO

Color rosso rubino vivace con riflessi violetti. Fragoline di bosco, lampone e granatina ne caratterizzano l'olfatto. Cremoso e accattivante, è estremamente piacevole in bocca. Equilibrato, semplice senza essere banale, il suo gusto è dolce e armonico.

TIPO

Bevanda aromatizzata a base di vino spumante ottenuta dalla rifermentazione di vini rossi e mosti rossi, aroma e succo di fragola.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	10% vol
ACIDITÀ TOTALE	4,5-5,5 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	55-75 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso intenso con riflessi violetti
PROFUMO	Intenso e inebriante, dal caratteristico profumo di fragola
GUSTO	Dolce, armonico ed equilibrato
PERLAGE	Persistente, con bollicine piccole e abbondanti

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 6-8 °C
ABBINAMENTI	Ideale con formaggi e confetture, perfetto in abbinamento con dolci a base di frutti rossi, con cheesecake e con pasticceria secca.

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