

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
DEL TIPO AROMATICO

MOSCATO DOLCE

Color giallo paglierino intenso. Inizio fresco, dove i delicati sentori parietali si esprimono con note di rosa, salvia, fiori bianchi, di acacia e biancospino.

Dolce e avvolgente, ha una venatura fresca che lo rende estremamente gradevole. La caratteristica aromaticità del vitigno ne accompagna il sorso.

TIPO

Vino spumante Dolce che nasce dalla fermentazione di mosti ottenuti da uve aromatiche del vitigno Moscato.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	7% vol
ACIDITÀ TOTALE	4,8-6 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	55-75 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
PROFUMO	Intenso, delicato e avvolgente, con note evidenti di salvia, pesca e albicocca matura
GUSTO	Dolce e molto equilibrato, con una piacevole acidità
PERLAGE	Delicato e ricco

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Perfetto con pasticceria secca e fresca, crostate, dolci al cucchiaio oppure con insalate di frutta. Ideale per accompagnare dolci a base di crema pasticcera.

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