

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

PASSERINA BRUT

Color giallo chiaro con riflessi verdolini, al naso si apre con un delicato bouquet di fiori di sambuco, biancospino e acacia, proseguendo con sentori erbacei e di pera. Il sorso è pieno, piacevole, sostenuto da una armoniosa freschezza. Finale accompagnato da eleganti note agrumate.

TIPO

Vino spumante Brut che nasce da vini bianchi ottenuti dalla vinificazione di uve del vitigno Passerina, provenienti dalle zone più vocate.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	12% vol
ACIDITÀ TOTALE	5-6,3 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	6-12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo chiaro con riflessi verdolini
PROFUMO	Intenso e fruttato, con sentori di bosco e fiori bianchi
GUSTO	Morbido e armonico, con una vena acidula
PERLAGE	Fine e persistente

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, si accompagna molto bene anche ad antipasti salati, piatti di pesce, carni bianche o formaggi di media struttura.

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