

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

PROSECCO D.O.C. ROSÉ

BRUT
MILLESIMATO

Color rosa tenue, al naso le note di rosa e glicine dell'apertura sono seguite da lievi profumi di piccoli frutti rossi ed effluvi di sottobosco estivo. Al palato seduce, è avvolgente, con continui rimandi ai frutti rossi canditi. Sorso dominato da una splendida freschezza, ben bilanciata, con uno stupefacente finale sapido.

TIPO

Vino spumante Brut millesimato che nasce dall'elaborazione e vinificazione di uve dei vitigni Glera e Pinot Nero provenienti dalle zone della DOC.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	5-6,3 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	6-12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosa tenue con riflessi brillanti
PROFUMO	Note floreali (fiori rossi) e fruttate (fragola e lampone), che esprimono eleganza e finezza
GUSTO	Equilibrio tra le componenti zuccherine ed acidiche, che unite alla sapidità conferiscono note di freschezza, morbidezza e vivacità al palato
PERLAGE	Fine e persistente

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 6-8 °C
ABBINAMENTI	Ottimo con risotti, crostacei, sushi, primi piatti a base di verdure o pesce; con Culatello di Zibello e pane caldo o con focaccia farcita con formaggio fresco e cuore di mortadella ai pistacchi.

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