

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

PROSECCO D.O.C. BRUT

Color paglierino pallido e lucente alla vista, si apre all'olfatto con fragranti note di pera e biancospino. In bocca è carezzevole, con perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza, lievemente amaricante in chiusura. Dal profumo fruttato e intenso, il suo gusto è armonico e bilanciato.

TIPO

Vino spumante Brut che nasce dall'elaborazione di vini bianchi ottenuti dalla vinificazione di uve provenienti dalle zone a denominazione di origine controllata.

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	Giallo paglierino con riflessi brillanti
PROFUMO	Intenso, fruttato, fresco e delicatamente aromatico
GUSTO	Armonico, fresco e bilanciato
PERLAGE	Delicato, ricco e persistente

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo con crudità di verdure e formaggi freschi, per accompagnare risotti ai crostacei, primi piatti leggeri e secondi a base di pesce o carni bianche.

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