

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

RIBOLLA GIALLA

BRUT
MILLESIMATO

Color oro pallido e lucente, apre con eleganti profumi di cedro verde e bergamotto, vira su sentori di fiori d'acacia e di taglio, per poi finire con una leggera nota mentolata. Al palato è intenso e croccante. Di una bella freschezza, perfettamente equilibrata, che gli dona una splendida beva. In chiusura una virginea nota salina.

TIPO

Vino spumante Brut millesimato che nasce dai vini bianchi di un'unica annata ottenuti dalla vinificazione di uve del vitigno Ribolla Gialla provenienti dai territori più vocati.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	4,8-6 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	6-12 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Oro pallido dai riflessi accesi e lucenti
PROFUMO	Delicato e fine, con sentori di fiori di ginestra e muschietto
GUSTO	Sapido, fresco, fine ed equilibrato
PERLAGE	Abbondante e ricco di bolline finissime

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 6-8 °C
ABBINAMENTI	Consigliato in abbinamento a primi piatti a base di verdure, arrostiti di pesce, insalate di mare e 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