

# ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

## RIESLING

EXTRA DRY  
MILLESIMATO

Color giallo paglierino con bagliori di smeraldo. Fiori di acacia, pesca bianca e frutti tropicali ne caratterizzano il naso. In bocca è intenso e cremoso, ritorna la frutta tropicale ancora croccante contenuta da una bella sapidità. Finale di meringa.

### TIPO

Vino spumante Extra Dry millesimato che nasce da vini bianchi Riesling di un'unica annata, elaborato a basse temperature, per esaltarne le tipiche note aromatiche.

### METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	<b>0,75 l</b>	GRADAZIONE ALCOLICA	<b>12,5% vol</b>
ACIDITÀ TOTALE	<b>5-6,3 g/l</b>	ZUCCHERI RESIDUI	<b>12-17 g/l</b>

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo tenue brillante e luminoso, con leggeri riflessi verdi
PROFUMO	Intenso e fragrante, con note di frutta fresca
GUSTO	Armonico, fresco e bilanciato
PERLAGE	Fine ed elegante, bollicine abbondanti e persistenti

### MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di <b>4-6 °C</b>
ABBINAMENTI	Eccellente come aperitivo e a tutto pasto, ideale con crostacei e secondi di pesce o con frutta tropicale. Ideale anche con formaggi semi stagionati accostati a confetture.

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](mailto:info@roccadeiforti.it)
[roccadeiforti.it](http://roccadeiforti.it)