

# ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

## ROSSO DOLCE

Color rosso rubino brillante e luminoso. Esordisce con eleganti profumi di ciliegia e piccoli frutti rossi, puntualizzati da una leggera nota ematica e boschiva. In bocca è cremoso, vivace e sollecita le papille. Dolce senza stancare, si congeda con un'aroma di macedonia di ribes, fragole e crema pasticciera.

### TIPO

Vino spumante Rosso Dolce elaborato seguendo regole attente ai dettagli e volte ad esaltare le sue caratteristiche aromatiche e gustative.

### METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	<b>0,75 l</b>	GRADAZIONE ALCOLICA	<b>9,5% vol</b>
ACIDITÀ TOTALE	<b>4,5-5,5 g/l</b>	ZUCCHERI RESIDUI	<b>51-67 g/l</b>

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso acceso di rubino brillante
PROFUMO	Intenso, di frutta rossa, richiama il ribes ed i lamponi
GUSTO	Dolce, armonico ed equilibrato
PERLAGE	Ricco di bollicine piccole e persistenti

### MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di <b>4-6 °C</b>
ABBINAMENTI	Ideale con formaggi, perfetto in abbinamento con crostate ai frutti di bosco o more, con dolci al cucchiaio e al cioccolato, con pietanze accostate a marmellate ai frutti rossi in generale.

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)

