

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.

BRUT

Color oro pallido con bagliori verdi, nasce nelle zone più vocate per il Verdicchio, vitigno principe delle Marche. Al naso presenta note agrumate di cedro verde e zesta, gelsomino e un velo di noce moscata. In bocca è avvolgente, cremoso, mirabile per morbidezza e freschezza. Lungo finale delicato di mandorla verde.

TIP0

Vino spumante Brut che nasce da vini bianchi ottenuti dalla vinificazione di uve provenienti dalle zone a denominazione di origine controllata Verdicchio dei Castelli di Jesi.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO	Delicato e fine, con sentori di fiori di sambuco, frutta gialla e mandorle tostate
GUSTO	Fruttato e fresco, con retrogusto di mandorla
PERLAGE	Bollicine finissime e abbondanti, pieno e voluminoso

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Perfetto in accompagnamento a dei piatti a base di pesce particolarmente saporiti, ottimo con baccalà e stoccafisso. Si sposa molto bene anche con piatti a base di carni bianche e con formaggi stagionati.

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

