

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

EXTRA DRY

Ha il colore dell'elettro ed un profilo olfattivo fragrante, con fiori di acacia, gelsomino e lievi sentori mielati di prato estivo. In bocca è cremoso e avvolgente.

La dolcezza, ben temperata dalla freschezza, rende il sorso intrigante.

Lungo finale floreale con una delicata nota di spezia dolce.

TIPO

Vino spumante Extra Dry che nasce dalla rifermentazione di vini bianchi di origine comunitaria.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol
ACIDITÀ TOTALE	4,8-6 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	12-17 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo chiaro con riflessi verdolini
PROFUMO	Floreale, con note di frutta gialla con velate note di tostatura e con leggeri sentori di acacia e tiglio
GUSTO	Equilibrato e di ottima bevibilità
PERLAGE	Fine e persistente

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Ideale con piatti freschi, primi piatti a base di verdure e carni bianche. Ottimo in accostamento al carpaccio di salmone marinato agli agrumi o a tagliolini al ragu di agnello e ricotta salata al profumo di pompelmo rosa.

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