

IT

19  54

ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

RIESLING

EXTRA BRUT
MILLESIMATO

Color giallo paglierino con riflessi dorati. Richiama al naso profumi di ginestra e fiori di campo, ananas maturo e mango. Ottima acidità e spiccata sapidità, ritorna il fruttato fresco e maturo. Finale molto lungo.

TIPO

Vino spumante Extra Brut 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	0,75 l	GRADAZIONE ALCOLICA	12,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	5,5-6,2 g/l	ZUCCHERI RESIDUI	3-6 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO	Intenso, floreale, con note di frutta sia fresca che matura
GUSTO	Fresco, di ottima acidità, sapido e molto lungo
PERLAGE	Dalle bollicine finissime, abbondanti e persistenti

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di 4-6 °C
ABBINAMENTI	Eccellente come aperitivo e a tutto pasto, ideale con dei primi piatti di pesce o carni bianche. Ottimo con del polpo alla griglia o del pesce bianco al forno.

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