

IT



# ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE

## BRUT ROSÉ

Dal colore rosa tenue con riflessi brillanti tendenti al corallo, al naso richiama sentori di frutti di bosco, di ribes rosso e di piccole fragole di bosco. In bocca è un'esplosione di sapori, ben integrati dalla morbidezza e dall'acidità, che donano freschezza e lunghezza. Finale fresco e fragrante.

### TIPO

Vino spumante Brut che nasce dalla rifermentazione di vini rosati.

### METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

|                |                  |                     |                 |
|----------------|------------------|---------------------|-----------------|
| FORMATO        | <b>0,75 l</b>    | GRADAZIONE ALCOLICA | <b>12% vol</b>  |
| ACIDITÀ TOTALE | <b>4,8-6 g/l</b> | ZUCCHERI RESIDUI    | <b>4-12 g/l</b> |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|         |   |
|---------|---|
| COLORE  | Rosa tenue con riflessi brillanti tendenti al corallo   |
| PROFUMO | Sentori di frutti di bosco, di ribes rosso e piccole fragoline di bosco   |
| GUSTO   | Piacevole e di ottima acidità. Dalla morbidezza ben integrata e dalla bellissima acidità, che dona freschezza e lunghezza |
| PERLAGE | Fine e persistente  |

### MODALITÀ DI UTILIZZO

|             |  |
|-------------|--|
| TEMPERATURA | Si serve fresco alla temperatura di <b>4-6 °C</b>  |
| ABBINAMENTI | Consigliato con risotti a base di funghi o con frittura. Si sposa molto bene anche con delle linguine all'astice servite su una vellutata di avocado o con dei gamberoni scottati in camicia di lardo croccante. |

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)