

# ROCCA DEI FORTI

CANTINE TOGNI

VINO SPUMANTE  
**BRUT**

Color giallo paglierino con bagliori dorati. Al naso esordisce con sentori di trifoglio, erba medica, mandorla verde e pesca gialla croccante, per giungere poi ad una suadente nota salmastra e mentolata. Al palato è carezzevole, di ottimo equilibrio, con un piacevole finale dove tornano sapidità e aromi fruttati con una lieve speziatura.

#### TIPO

Vino spumante Brut che nasce da uve provenienti dalle zone più vocate ed elaborato seguendo precise regole di produzione volte ad esaltarne le caratteristiche.

#### METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat a temperatura controllata

FORMATO	<b>0,75 l</b>	GRADAZIONE ALCOLICA	<b>10,5% vol</b>
ACIDITÀ TOTALE	<b>4,8-6 g/l</b>	ZUCCHERI RESIDUI	<b>6-12 g/l</b>

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO	Delicato e fine, con sentori di frutta gialla, fiori bianchi e frutta secca
GUSTO	Gradevole, lungo ed equilibrato
PERLAGE	Fine e persistente

#### MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA	Si serve fresco alla temperatura di <b>4-6 °C</b>
ABBINAMENTI	Ideale con l'aperitivo, per accompagnare involtini di salmone affumicato farciti al caprino e crudi di pesce; o primi piatti leggeri a base di pesce, carni bianche o crostacei alla griglia.

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)

[roccadeiforti.it](http://roccadeiforti.it)