

ROGANTE *Exotic Passion*

Fruits

Il profumo avvolgente del frutto della passione, dell'ananas e le note morbide dell'albicocca e della pesca per delle bollicine versatili dall'inconfondibile colore dorato e dai riflessi accesi.

L'esclusivo metodo Rogante permette ai profumi intensi del succo al frutto della passione 100% naturale di legarsi al vino attraverso una paziente fermentazione secondo il metodo Charmat utilizzato per i migliori spumanti, per opera di soli lieviti autoctoni. Grazie a questo metodo innovativo Rogante ExoticPassion mantiene lo stesso grado alcolico del vino da cui nasce e il metodo stesso diventa garanzia di assoluta qualità.

Colore e perlage

Dorato dai riflessi accesi, perlage molto fine e persistente, spuma bianca, voluminosa e soffice, di media durata.

Profumo

Straordinaria complessità olfattiva dalle esotiche sensazioni di passion fruit e ananas, accompagnata da note di melone e cedro e da sentori di albicocca e frutta fresca.

Gusto

Avvolgente nel gusto e nella freschezza, buona complessità, morbido e deciso, persistente e molto fine.

Consigli ed Abbinamenti

Da solo o come aperitivo o abbinato a piatti freddi, semifreddi, coppe di frutta e di gelato.



ROGANTE
Exotic Passion

Il profumo esotico
di terre lontane

Caratteristiche di Produzione

Attraverso l'unione tra succo di Passion Fruit e Vino avviene la presa di spuma, con metodo Charmat per opera di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in bottiglia per circa un mese.

Caratteristiche Chimiche

Alcool Effettivo: % vol. 10,5

Zuccheri: g/l 16,00

Acidità totale: g/l 6,30

Pressione afometrica a 20°C: 5,00 Bar

Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

Dissetante a 6°C, sprigiona tutte le sue fragranze servito a 8°C.

Conservare a 16° - 18°.

Tipo d'imballo e modalità di Commercializzazione

Bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6 Europallets: n° 80 cartoni da 6 bottiglie, 16 cartoni per strato.

