

ROGANTE *GreenFruits*

Fruits

Avvolgenti sensazioni agrumate e un fine retrogusto di kiwi per delle bollicine rinfrescanti.

L'esclusivo metodo Rogante permette ai profumi intensi del succo al kiwi 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 Green Fruits mantiene lo stesso grado alcolico del vino da cui nasce e il metodo stesso diventa garanzia di assoluta qualità.

Colore e perlage

Verde brillante conferito dal succo di Kiwi, perlage fine e persistente, spuma bianca, soffice e voluminosa.

Profumo

Avvolgenti sensazioni agrumate, fine retrogusto di Kiwi e frizzanti note di frutta fresca, con percezioni di menta.

Gusto

Equilibrio di zuccheri e freschezza viva, buona complessità strutturale con un gradevole ritorno di menta e agrumi.

Consigli ed Abbinamenti

Ottimo con spuntini freschi a base di frutta.

ROGANTE *GreenFruits*

Il carattere intenso
dei frutti verdi

Caratteristiche di Produzione

Attraverso l'unione tra succo di Kiwi 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 afrometrica 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.

