

# ROGANTE *Exotic Passion*

Il profumo avvolgente del frutto della passione, dell'ananas e le note morbide dell'albicocca e della pesca per uno **spumante versatile** 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.

*Fruits*

# 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 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.

## ROGANTE *Cocktail*

### Ingredienti:

½ Lime  
1 Cucchiaino di Zucchero di Canna  
½ Aperol  
¼ oz sw  
Rogante ExoticPassion a colmare

### Preparazione:

Prendete 1 bicchiere da Double Rock, mettetevi il lime, lo zucchero e ¼ oz di sw e pestate il tutto.  
Colmate poi il bicchiere con ghiaccio tritato e aggiungete l'Aperol e Rogante ExoticPassion. Mescolate poi con un Bar Spoon.

