

ROGANTE

Fiori di Sambuco

Fruits

Sentori floreali bianchi di fior di acacia e gelsomino accompagnano un' intensa e ricercata sensazione di fior di sambuco fresco, per delle bollicione degne di rappresentare il fiore più inseguito del momento.

L'esclusivo metodo Rogante permette ai profumi intensi degli estratti nettariiferi del fior di sambuco 100 % naturali di sposarsi al vino attraverso una paziente ri-fermentazione metodo Charmat utilizzato per i migliori spumanti, ad opera di lieviti autoctoni. Grazie a questo metodo innovativo Rogante Fior di Sambuco mantiene lo stesso tenore alcolico del vino da cui nasce ed il metodo stesso diventa garanzia di assoluta qualità.

Colore e perlage

Giallo paglierino scarico con marcati riflessi cartacei ma brillanti, di perlage fine e persistente, spuma bianca e fragrante, voluminosa, soffice e di media durata.

Profumo

Marcata sensazione floreale, primaverile ed avvolgente di fiori bianchi sinonimo di gioventù e spensierata età.

Gusto

Pieno ed avvolgente nel gusto, equilibrato e rotondo, con una morbida persistenza leggera nel finale.

Consigli ed Abbinamenti

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

ROGANTE

Fiori di Sambuco

Il sapore delicato
dell'antico sambuco

Caratteristiche di produzione

Attraverso l'unione tra estratti floreali di fior di sambuco e vino avviene la presa di spuma con metodo Charmat per opera di lieviti autoctoni. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in bottiglia per circa uno o due mesi proporzionalmente alle annate.

Caratteristiche Chimiche

Alcool Effettivo: % vol. 10,5

Zuccheri: g/l 18,00

Acidità totale: g/l 5,50

Pressione afometrica a 20°C: 5,30 Bar

Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

Dissetante a 6°C, sprigiona tutte le sue fragranze servito a temperatura compresa fra gli 8 ed i 10°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.

