

ROGANTE *Melograno*

Fruits

Sentori di piccoli frutti rossi fanno da accompagnamento a una decisa e marcata sensazione di melograno maturo, per delle bollicine degne di rappresentare il frutto del momento.

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

Colore e perlage

Rosso rubino acceso attraversato da riflessi rosa brillanti, con perlage fine e persistente, spuma bianca, voluminosa, soffice e di media durata.

Profumo

Marcata sensazione di Melograno, accompagnata da note frizzanti di piccoli frutti rossi.

Sapore

Pieno e avvolgente nel gusto, equilibrato e rotondo, con una decisa persistenza di melograno.

Consigli ed Abbinamenti

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

ROGANTE *Melograno*

Gustate il Melograno
come non avete
mai fatto prima

Caratteristiche di produzione

Attraverso l'unione di succo di melograno 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 20,00

Acidità totale: g/l 5,60

Pressione afrometrica a 20°C: 5,50 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.

