



FORTE RIGONI NATURE

Linea Nature

Spumante bianco a fermentazione naturale in bottiglia con metodo ancestrale e non filtrato. Senza solfiti aggiunti.

White spumante, naturally fermented in the bottle with ancestral method, unfiltered. No added sulphites.



0,75 l
N-22

L'ESSENZIALE È IL PRIMO FRUTTO DA COGLIERE

The first fruit to pick is 'the essential'

 VITIGNO/VARIETAL	Malvasia di Candia Aromatica	Malvasia di Candia Aromatica
 COLORE/COLOR	giallo paglierino carico, perlage di buona persistenza	bright straw yellow, finely persistent perlage
 PROFUMO/BOUQUET	molto varietale con note di rosa, pesca gialla, molto intenso e persistente	very varietal with notes of rose, yellow peach, very intense and persistent
 GUSTO/TASTE	secco, fresco, tipicamente ammandorlato, retrogusto lungo e piacevole	dry, fresh, typically almond-flavoured, long and pleasant aftertaste
 ABBINAMENTI/PAIRING	salumi raffinati, paste ripiene con verdure e formaggi freschi, formaggi freschi, crostacei	select cold cuts, pasta stuffed with vegetable and fresh cheese, fresh cheese, shell fish
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 10° e 12°C	between 10° and 12°C
 GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME	12% vol.	12% vol.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM	cordone speronato	cordon spur pruning
 ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):	secco	dry
 ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L):	5,70	5,70
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L):	0,20	0,20
 CARTONAGGIO/CASES	cartoni da 6 bottiglie (0.75 l per bottiglia)	cases of 6 bottles (0.75 l per bottle)
 PALETTIZZAZIONE/PALLETS	16 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	16 cases per layer x 4 layers (0.75 l)