

ROGANTE il primo spumante fruttato al naturale



IL NUOVO MODO DI BERE SPUMANTE

La linea di Spumanti Fruttati Rogante nasce dalla convinzione che una nuova idea possa trasformare lo spumante come noi tutti lo conosciamo in un prodotto insolitamente accattivante. Per questo abbiamo abbinato le uve migliori a concentrati di frutta 100% naturali. Il risultato? I nostri GreenFruit, ExoticPassion e Cherry.

La storia di Rogante inizia come tutte le altre storie di Spumanti, con acini polposi e zuccheri, pressati lentamente e lavorati con pazienza secondo il centenario metodo Charmat. E' qui, in questo momento, che la storia Rogante prende una strada imprevista. Il giallo paglierino dai riflessi boreali e la nota acida e asciutta dello spumante incontrano il succo di frutti deliziosi, che ne cambiano il colore e ne colorano il gusto.

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.



Spumanti Rivoluzionari

Via Menarè, 107
31015 Conegliano (TV)
T. +39 324 0862155
rogante.net
info@rogante.net

CERCASI DISTRIBUTORI

GELATO E BOLLICINE

EXOTIC PASSION



A cura di **Monia ZANETTE**
sommelier e degustatrice

INGREDIENTI:

- Gelato alla banana
- Gelato al cocco
- Gelato al melone
- Gelato fior di latte
- Panna montata
- Top allo zabaione o al miele
- Frutta esotica
- Spumante Exotic Passion Rogante a Basso grado alcolico, 10,5% vol.

Selezionare una coppa con base larga che permetta di valorizzare la nostra proposta.

Posizionare le palline di gelato sul fondo, incidere circa fino a metà la frutta esotica lungo la buccia in modo di inserirla a raggiera intorno alla nostra coppa.

Aggiungere al centro un ciuffo di panna montata e decorarla con delle more e un grappolo di ribes.

A coppa terminata versare lo spumante Exotic Passion Rogante freddo, sul bordo e decorare con alcune foglie di ananas preventivamente selezionate e ben lavate. Completare con una cannuccia e un Mikado.

NOTA: Fondamentale per servire la coppa integra nella sua pulizia, di non esagerare con sciroppi o top o salse.

*Un prodotto insolitamente accattivante,
una proposta nuova per il tuo locale!*



Foto www.menu-menu.it
© 2015 F&P