



Sparkling Fruits



— ROGANTE —
Spumanti Rivoluzionari

Rogante è una cantina, piccola nelle dimensioni ma grande nelle ambizioni. Ogni giorno ci dedichiamo alle nostre vigne che crescono secondo i **metodi di una volta**, in modo genuino e vigoroso, e poi ne trasformiamo i frutti in **vini e spumanti** che fondono, in un sol calice, tradizione, **innovazione**, amore e rispetto per le nostre terre.



ROGANTE

Rivoluzionari nel gusto, esclusivi nella ricetta.

Rogante non è solo **prosecco di qualità** e **spumanti eccellenti** ma idee nuove che si innestano nel cuore della tradizione e di essa mantengono quanto di buono c'è, come la qualità degli ingredienti e la conoscenza approfondita dei processi. Questo il terreno da cui ha preso vita la nostra collezione di **spumanti fruttati Rogante**, rivoluzionari nel gusto, esclusivi nella ricetta.

Produzione integrata ed agricoltura sostenibile.

Rogante nasce in un territorio in cui vige un disciplinare di produzione rigoroso: quello dell'agricoltura integrata. Questo comporta delle regole da rispettare, un compito facile per noi che già sapevamo che solo l'amore per la propria terra, per le proprie viti e per chi, con il tuo vino, si riempirà il calice, può dare vita a prodotti di assoluta eccellenza.

— ROGANTE —

*Il primo spumante fruttato
al naturale*





ROGANTE

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 **Green Fruit, Exotic Passion e Cherry**.

Rogante.

Il nuovo modo di bere Spumante.

La storia di Rogante inizia come tutte le altre storie di Spumanti, con acini polposi e zuccherini, pressati lentamente e lavorati con pazienza secondo il centenario metodo Charmat. E' qui, in questo momento, che la storia di Rogante prende una strada imprevedibile. 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.

**Tu e gli Spumanti Rogante,
protagonisti di una splendida storia.**

La cultura dello spumante, la passione per gli ingredienti naturali e di qualità sono i protagonisti di questa storia, che ora sai dove comincia ma non sai come continua. Scoprilo seguendo la sezione **ricette** del nostro sito web o i nostri **profili social** e gusta Rogante liscio o con ghiaccio, in un long drink dal profumo inebriante o accompagnato da un risotto di pesce, da una fresca insalata o da una golosa coppa di gelato.

ROGANTE *Cherry*

Fruits

Fragranze di ciliegia, velature di amarena e note di piccoli frutti rossi per uno spumante a tutto pasto.

L'esclusivo metodo Rogante permette ai profumi intensi del succo alla ciliegia 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 Cherry mantiene lo stesso grado alcolico del vino da cui nasce e il metodo stesso diventa garanzia di assoluta qualità.

Colore e Perlage

Rosso rubino scarico attraversato da riflessi violacei, perlage molto fine e persistente, spuma bianca, voluminosa, soffice e di media durata.

Profumo

Profumi primaverili di ciliegia fresca e velature di amarena arricchiti da note di piccoli frutti rossi.

Sapore

Avvolgente e fresco, dalla buona complessità strutturale, persistente e molto fine, dal giusto equilibrio zuccherino.

Consigli ed Abbinamenti

Ottimo per essere abbinato a piatti di pesce, insalate e piatti freddi.

ROGANTE *Cherry*

*L'abbraccio rosso fuoco
della passione*

Caratteristiche di Produzione

Attraverso l'unione tra succo di Ciliegia e Vino avviene la presa di spuma, con metodo Charmat per opera di lieviti selezionati, secondo la tradizione dei migliori spumanti. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in bottiglia per circa un mese.

Caratteristiche Chimiche

Alcool Effettivo: % vol. 10,5
Zuccheri: g/116,00
Acidità totale: g/16,30
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*

Cherry Cocktail

Ingredienti:

1 Bar Spoon Zucchero di Canna
3 gocce di Angostura
¼ oz di crema di Cassis
¼ oz Cognac o Brandy
2 oz Rogante Cherry

Preparazione:

Prendete 1 Bicchiere Flute alto, mettetevi 1 spoon di zucchero di canna. Aggiungete le gocce di Angostura, la crema di Cassis, il Cognac e Rogante Cherry. Mescolate il tutto con un Bar Spoon.



ROGANTE *GreenFruits*

Fruits

Avvolgenti sensazioni agrumate e un fine retrogusto di kiwi per uno spumante fine e rinfrescante.

L'esclusivo metodo Rogante permette ai profumi intensi del succo al kiwi 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 Green Fruits mantiene lo stesso grado alcolico del vino da cui nasce e il metodo stesso diventa garanzia di assoluta qualità.

Colore e perlage

Verde brillante conferito dal succo di Kiwi, perlage fine e persistente, spuma bianca, soffice e voluminosa.

Profumo

Avvolgenti sensazioni agrumate, fine retrogusto di Kiwi e frizzanti note di frutta fresca, con percezioni di menta.

Gusto

Equilibrio di zuccheri e freschezza viva, buona complessità strutturale con un gradevole ritorno di menta e agrumi.

Consigli ed Abbinamenti

Ottimo con spuntini freschi a base di frutta.

ROGANTE *GreenFruits*

Caratteristiche di Produzione

Attraverso l'unione tra succo di Kiwi 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*

Super Green

Ingredienti:

½ oz midori
¼ oz sw
3 oz Rogante GreenFruits
1 ciliegia e 1 fettina di lime

Preparazione:

Prendete 1 bicchiere doppia coppa cocktail, Coppa Martini, Shakerate midori e sw in un Double Rock e filtrate il tutto in coppetta. Aggiungete Rogante GreenFruits fino a colmare e decorate con 1 ciliegia e 1 fettina di lime.



ROGANTE *Exotic Passion*

Fruits

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.

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/116,00
Acidità totale: g/16,30
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*

Roi Passion

Ingredienti:

½ Lime
1 Cucchiaio di Zucchero di Canna
½ Aperol
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.



ROGANTE *Melograno*

Fruits

Sentori di piccoli frutti rossi fanno da accompagnamento a una decisa e marcata sensazione di melograno maturo, per uno spumante degno 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*

*L'abbraccio rosso fuoco
della passione*

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.



CONFEZIONI REGALO ROGANTE

*Delizia i tuoi sensi,
brinda con un tocco
di profumo*

Bottiglia di Spumante Rogante accompagnata da un Diffusore con fragranza e fiocchetto, cartellino istruzioni e avvertenze con Bastoncini in Midollo.

Scatola e coperchio con fiocco, rivestite con carta goffrata bianca di pregio, logo stampato con lamina argento a caldo.

Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

Conservare la confezione a 16° - 18° al riparo dalla luce e fonti di calore.

Modalità di Vendita

Confezioni imballate in cartoni da 6. Minimo ordine 12 pezzi.



CONFEZIONE REGALO *Cherry*

Confezione regalo di pregio contenente una Bottiglia di spumante **Rogante Cherry** 750 ml con diffusore a bastoncino per ambiente 50 ml Rosso Divino (fragranza alla ciliegia).



CONFEZIONE REGALO *Melograno*

Confezione regalo di pregio contenente una Bottiglia di spumante **Rogante Melograno** 750 ml con diffusore a bastoncino per ambiente 50 ml al melograno.



CONFEZIONE REGALO *Exotic Passion*

Confezione regalo di pregio contenente una Bottiglia di spumante **Rogante Exotic Passion** 750 ml con diffusore a bastoncino per ambiente 50 ml alla vaniglia.



CONFEZIONE REGALO *Green Fruits*

Confezione regalo di pregio contenente una Bottiglia di spumante **Rogante Green Fruits** 750 ml con diffusore a bastoncino per ambiente 50 ml Jasmin (fragranza al gelsomino).



rogante srl

via menarè, 107
31015 conegliano (tv) · italy

+39 324 0862155

rogante.net

info@rogante.net

