



*Premium 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 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 **GreenFruit, ExoticPassion, Melograno e Fiori di Sambuco**.

**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 *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*

*Un sapore Verde intenso*

#### 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 al frutto della passione 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*

#### **Ingredienti:**

½ Lime  
1 Cucchiaio di Zucchero di Canna  
½ Aperol  
¼ oz sw  
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.

*Ro' Passion*



# 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.



# 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 uno spumante degno 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, secondo la tradizione dei migliori spumanti. 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/118,00  
Acidità totale: g/15,50  
Pressione afrometrica 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.



**BOTTIGLIE LUMINOSE  
ROGANTE**

*Accendete i  
vostri brindisi*



Puoi utilizzare questa  
bottiglia illuminata per  
fare la differenza nei  
tuoi brindisi, aperitivi e  
momenti di convivialità.

Accendila, immergila nel  
ghiaccio ed anche in acqua



**COGLI L'OCCASIONE**

*Prodotti innovativi  
per il tuo Business*

Cogli l'occasione per presentare e vendere i  
prodotti Rogante nel tuo negozio.

Chiedi informazioni.





**rogante srl**

via menarè, 107  
31015 conegliano (tv) · italy

+39 324 0862155  
rogante.net  
info@rogante.net

