

Spumante Rosé vs Brut

Torresella Spumante Rosé nasce dall'unione di vino bianco e vino rosato, ottenuto da tre differenti varietà di uve provenienti dalle più importanti regioni italiane per tradizione vinicola: la Valle dell'Adige e il Veneto Orientale. La presa di spuma avviene in autoclave dove rifermenta a una temperatura controllata di 15 °C per circa un mese. Raggiunta la sovrappressione desiderata di circa 5,5 bar si procede a raffreddamento per bloccare la rifermentazione e favorire la stabilizzazione. Lo spumante resta quindi ad affinare in autoclave a contatto con i lieviti per circa due/tre mesi prima di essere messo in commercio.

SCHEDA ORGANOLETICA

Il tenue colore rosato fa da preludio al gioioso rincorrersi di fragranze floreali e nuance di piccoli frutti rossi, manifestazione odorosa delicata e al tempo stesso ricca e stimolante. L'eleganza dei profumi trova naturale espressione in una freschezza gustativa tanto fine e leggiadra quanto vibrante e persistente, un profilo sensoriale brillante e versatile, vocato alla leggerezza e alla bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, ben si abbina alla vasta gamma di appetizers sfiziosi e saporiti della tradizione italiana, come pure ad antipasti di pesce e a creazioni culinarie giocate su leggerezza e fragranza. Da provare sui piatti speziati e piccanti della cucina orientale.

ZONA DI PRODUZIONE	Nord-est Italia
ALTITUDINE	0 - 500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Da origine fluviale-alluvionale e morenica, a suoli di medio impasto, porfirici, con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot, Sylvoz, doppio guyot e cordone speronato
EPOCA DI VENDEMMIA	Settembre
GRADO ALCOLICO	11,50% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA	2/3 anni
BTG PER CARTONE	6
FORMATO (CL)	75

