

LA TORRE

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT



Uvas: Chardonnay 95% + Pinot Nero 5%

Vinhas: Torbiato - Brescia

Idade média das vinhas: 15 anos

Colheita: segunda quinzena de setembro

Vinificação: em tanques de aço inoxidável seguido de envelhecimento nas borras por 22 meses.

Fermentação na garrafa pelo método Champenoise

Teor alcoólico: 12,50%

Açúcar: 2,6 gramas por litro

Cor: amarelo palha com reflexos dourados

Perlage: bolinhas finas e persistentes

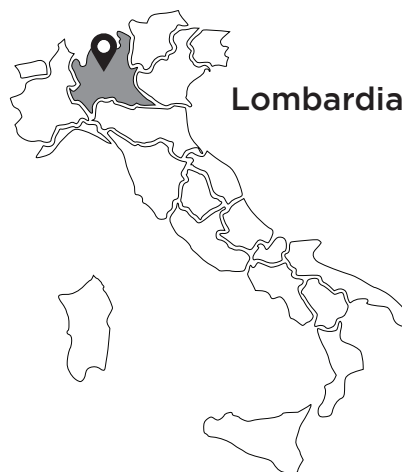
Aroma: notas de massa de pão e fermento, enriquecido com agradáveis notas de acidez fresca e castanhas (amêndoas e avelãs)

Paladar: saboroso, fresco, fino e harmonioso. Notas frescas e delicadas

Harmonização: com diversos pratos leves, aperitivos e doces

Temperatura de serviço: 8°C - 10°C

Safra: 2020



Lombardia



D.O.C. VINERIA
VINHOS ITALIANOS