

ALGHERO TORBATO SPUMANTE DOC BRUT MIRÀLL

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	110 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata; presa di spuma (seconda fermentazione) in autoclave
Affinamento	Sui lieviti, in acciaio per 2 mesi
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12%
Zuccheri residui	8.5 g/l
Acidità totale	5.2 g/l



750ml 1500ml

Uva rara e preziosa, riscoperta e valorizzata da Sella & Mosca in anni di lavoro, il torbato cresce su terreni ricchi di calcare provenienti da millenarie sedimentazioni marine. I grappoli sono inoltre accuratamente selezionati tra quelli che si distinguono per la spiccata acidità, in modo da conferire al mosto le migliori caratteristiche per la spumantizzazione. Un connubio unico, esaltato dal metodo cuvée close, capace di preservare al meglio gli aromi più intimi che caratterizzano la varietà, conferendo al vino brillantezza e fragranza. La lunga permanenza sui lieviti a fine fermentazione regala a questo Brut una tessitura aristocratica, un perlage di inarrivabile finezza e un'intensità aromatica sorprendente. Il colore giallo paglierino è lucente e brillante, mentre i profumi spaziano con gioiosa vivacità tra fiori d'acacia e pompelmo rosa, lieviti nobili e crosta di pane. Una scia iodata si riverbera in un palato saporito, fresco e balsamico, cremoso in ingresso quanto asciutto e verticale. Le nuance aromatiche non abbandonano mai il sorso, trascinato dall'acidità in un finale interminabile.

