

ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO DOC

OSCARÌ

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	23 anni
Vinificazione	Pressatura soffice del grappolo intero; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento	Rifermentazione in bottiglia e 24 mesi di permanenza sui lieviti
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Zuccheri residui	4.2 g/l
Acidità totale	5.4 g/l



750ml 1500ml 3000ml

Tra Alghero e il torbato sembra esserci un antico patto, sarà per questo che anche nella declinazione Metodo Classico questo vitigno regala un'altra meravigliosa sorpresa. Oltre alla pura magia intesa tra vitigno e territorio, il torbato vendemmiato in prima epoca settembrina porta con sé la preziosa nervatura acida indispensabile per affrontare il lungo periodo di élevage sui lieviti. Così i profumi floreali accompagnano il vino di prima fermentazione verso un'evoluzione che si completa, nei mesi di affinamento sui lieviti, in un quadro organolettico più ampio, fitto e setoso. Il Torbato viene così impreziosito dalla rifermentazione in bottiglia. Un Metodo Classico con un anno di permanenza sui lieviti, che mantiene perciò ben espresse freschezza e immediatezza, con un naso spiccatamente floreale con sensazioni di biancospino e fiore di arancio e una bocca dal perlage fine e brioso, ampio, deciso e assertivo, dal finale armonico e coerente, compatto e verticale.

