

VINO SPUMANTE ROSÉ BRUT TORBATO

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone Speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	85 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve; fermentazione a temperatura controllata. Formazione della cuvée in autoclave refrigerata con agitatore
Affinamento	Affinamento in autoclave sui lieviti per circa 60 giorni
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Zuccheri residui	8.5 g/l
Acidità totale	5.2 g/l



750ml

Torbato Spumante Rosé Brut. L'unione dell'ormai consacrato vitigno algherese con un altro caratteristico vitigno sardo a bacca rossa ha prodotto una cuvée di estrema eleganza e di piacevole briosità. Il torbato, vendemmiato fra fine agosto e la prima settimana di settembre, cresce su terreni ricchi di calcare provenienti da millenarie sedimentazioni marine. I grappoli sono accuratamente selezionati tra quelli che si distinguono per la spiccata acidità, in modo da conferire al mosto le migliori caratteristiche per la spumantizzazione.

I vini, provenienti dalla varie particelle, vengono scelti e assemblati, per conferire al bicchiere l'unicità e la diversità di un territorio così esteso e differenziato da portare nel profilo sensoriale, tutta la sua speciale biodiversità.

La nuance rosa cipria denota la delicatezza e l'eleganza del vino che ha una caratterizzazione olfattiva sintesi del connubio dei diversi vitigni. Piacevolmente percepibile il floreale e l'agrumato del torbato così come le delicate note di ciliegia e pesca bianca. L'ingresso in bocca regala una vibrante acidità, cui segue un'immediata avvolgenza ed equilibrata morbidezza.

