

VINO SPUMANTE

CUVÉE ANGELICA - Millesimato Extra Dry



TIPOLOGIA: Spumante Extra Dry

VITIGNO: 100% Glera

AREA PRODUZIONE: Valdobbiadene Conegliano

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: In bianco, in assenza di bucce. Pressatura soffice dell'uva intera, decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata di 20°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Giallo paglierino chiaro e lucente, dal perlage vivace e persistente

OLFATTO: Fine, fruttato ed armonico

GUSTO: Fine, delicato ed elegante, caratterizzato da una piacevole sensazione di note agrumate

SERVIZIO: 8/10°C stappando la bottiglia al momento del consumo

ABBINAMENTI: Ottimo sia come aperitivo, o in abbinamento ad antipasti e primi piatti di pesce

Formato: 0,75 litri 

DATI ANALITICI

ALCOL: 11.5%vol

ACIDITÀ TOTALE: 5 g/l

ZUCCHERO: 15,5 g/l

Curiosità

Nel 2010, la famiglia si arricchisce di una nuova e tanto attesa bimba, Angelica Lidia. Per l'occasione abbiamo pensato di dedicarle una cuvée particolare, dal packaging raffinato, elegante e delicato, proprio come una piccola principessina appena arrivata sulla Terra. I bimbi sono il nostro futuro e proprio a loro dobbiamo insegnare il rispetto e l'importanza del territorio meraviglioso che ci circonda.



PRINCIPIO
DI DOMINANZA



TORRE ZECCHEI

Via Capitello Ferrari, 1C
31020 Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 976183
info@torrezecchei.it