TORRACCIA DI PRESURA

SPUMANTE TORRACCIA DI PRESURA

Vino Spumante di Qualità - Brut

La passione per i vini unita al desiderio di dare espressione a tutte le potenzialità delle varietà bianche del territorio è alla base del progetto condotto da Torraccia di Presura fin dai primi anni con la spumantizzazione di uve Chardonnay, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca lunga con il metodo Charmat lungo, per dare vita a uno Spumante Brut di gran classe, ideale come aperitivo e per celebrare occasioni speciali, prodotto in quantità limitata.

Classificazione: vino Spumante di Qualità Brut.

Uvaggio: uve Chardonnay, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca lunga; viene prodotto dal 1994.

Vinificazione: lungo ciclo di rifermentazione in autoclave, superiore a 6 mesi (Charmat Lungo).

Caratteristiche: spumante fresco, vivace, brillante e con perlage fine e persistente. Può conservarsi per qualche anno.

Alcool: 11,5% -12%.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Abbinamenti: delizioso vino da aperitivo, ottimo con tutti i piatti di pesce e crostacei, i piatti di riso e fritture.

TORRACCIA DI PRESURA Società Agricola S.r.l
Via della Montagnola n. 130 - 50027 Greve in Chianti (FI)
Phone: +39 055 8588656 | +39 055 490563 Fax: +39 055 490563