

Torque

Vino spumante di Qualità Durello Metodo Classico Pas Dosé



Torque è il nostro vino spumante metodo Classico, frutto di un'antica varietà autoctona, la Durella. Rifermenta ed affina sui lieviti per 36 mesi, concentrando la mineralità vulcanica. Tale mineralità è fonte di freschezza gustativa, che s'insinua nella trama aromatica del vino, sottolineata dall'agrumi, strutturandolo perfettamente.

- ✓ Superficie vitata: Ha 1,8
- ✓ Uvaggio: 100% Durella
- ✓ Sistema potatura: Doppio Guyot
- ✓ Coltivazione: Biologico
- ✓ Resa: 8500 kg/ettaro
- ✓ Tipo terreno: Vulcanico, argilloso, ottima tessitura, grande presenza di minerali
- ✓ Zona Geologica: Trissino, collinare, altitudine 300 mt slm esposizione sud/est – sud/ovest
- ✓ Vendemmia: Metà settembre, raccolta manuale in cassette da 8 Kg
- ✓ Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione senza uso di lieviti selezionati in acciaio inox a temperatura controllata, spumantizzazione metodo classico 36 mesi
- ✓ Annata: 2012
- ✓ Grado alcolico: 12,5%
- ✓ Acidità totale: 7,8 gr/lt
- ✓ Anidride solforosa totale: 38 mg/lt
- ✓ Dosaggio: Non dosato, con residuo di 1,9 gr/lt
- ✓ Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati
- ✓ Aroma: L'approccio olfattivo è complesso, fragranza di lieviti, agrumi, fiori bianchi e una fresca vegetalità
- ✓ Sapore: La bocca sorprende per la sua sostanza dal carattere franco, preciso ed intenso. La finezza notevole delle bollicine equilibra perfettamente una materia viva
- ✓ Abbinamenti: Metodo Classico d'eccellenza sia a tavola che da solo, questo grande vino si accompagna perfettamente ai piatti più raffinati dei nostri mari: cicale di mare, ricci e ostriche... Si distingue anche fuori pasto al momento dell'aperitivo o in un dopocena
- ✓ Temperatura di servizio: 8°