

## ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO DOC OSCARÌ

<b>Uvaggio</b>	Torbato 100%
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Pergola sarda - Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	23 anni
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; inoculo con lieviti selezionati; fermentazione in acciaio inox
<b>Affinamento</b>	Rifermentazione in bottiglia, un anno di permanenza sui lieviti
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Grado alcolico</b>	12.5 %
<b>Zuccheri residui</b>	3.7 g/l
<b>Acidità totale</b>	4.7 g/l



750ml

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 magica 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.

