

## VINO SPUMANTE ROSATO TORBATO ROSÉ BRUT

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

