

Torresella PROSECCO DOC EXTRA DRY

UNIQUE
WINES


TORRESELLA

Provincia de Venecia

En el corazón del Véneto oriental, entre los Alpes y la laguna de Venecia, Torresella florece en tierras bañadas por el sol y ricas en minerales. Aquí, el clima es templado y los suelos arcillosos son perfectos para crear vinos llenos de personalidad y carácter. En estas colinas, tradición e innovación se combinan para dar vida a vinos únicos. Cada racimo es el resultado de siglos de historia y pasión por la tierra.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Espumoso

VARIEDAD



Glera

ALCOHOL



11,0 % vol.

RESPOSO



Segunda fermentación
en autoclave durante
18-20 días a 15-18 °C.

CAPACIDAD DE GUARDA



2-3 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir de 8 –
10 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo paja tenue.



Intensos perfumes de cítricos y fruta de pulpa blanca.



Sorbo dinámico y rítmico, perlage fino y persistente, final largo con flores primaverales y fruta dulce y crujiente.



Ideal como aperitivo, con entrantes de verduras o pescado, y platos sabrosos o picantes, en especial cocina mediterránea y asiática.

