

Torresella PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

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, Pinot Nero

ALCOHOL



11,5 % vol.

RESPOSO



Vinificación separada: Glera en blanco (7-8 días a 16 °C) y Pinot Nero en tinto (6-7 días).

CAPACIDAD DE GUARDA



2-3 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir de 6 – 8 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rosado tenue.



Bouquet fragante con flores, cítricos y pequeños frutos rojos.



Frescura vibrante y envolvente, burbuja fina y final con delicados toques aromáticos.



Ideal como aperitivo, con entrantes italianos, platos de pescado y verduras con toques cromáticos rosados (gambas, salmón, tomate, nabo, etc.). Excelente con platos especiados y cocina oriental.

