



TORRACCIA DI PRESURA

SPUMANTE TORRACCIA DI PRESURA



Classificazione: vino Spumante di Qualità Brut.

Uvaggio: uve Chardonnay, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca lunga; viene prodotto dal 1994.

Vinificazione: lungo ciclo di rifermentazione in autoclave, superiore a 6 mesi (Charmat Lungo).

Caratteristiche: spumante fresco, vivace, brillante e con perlage fine e persistente. Può conservarsi per vari anni.

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Abbinamenti: delizioso vino da aperitivo, ottimo con tutti i piatti di pesce e crostacei.

