



# TORRACCIA DI PRESURA

## SPUMANTE TORRACCIA DI PRESURA

### Vino Spumante di Qualità - Brut

La passione per i vini unita al desiderio di dare espressione a tutte le potenzialità delle varietà bianche del territorio è alla base del progetto condotto da Torraccia di Presura fin dai primi anni utilizzando il metodo Charmat lungo, per dare vita a uno Spumante Brut di gran classe, ideale come aperitivo e per celebrare occasioni speciali, prodotto in quantità limitata.

**Classificazione:** vino Spumante di Qualità Brut.

**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 qualche anno.

**Alcool:** 11,5% -12%.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C.

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

