



La Torre di Fuoco

ROSE' brut vino spumante

metodo Martinotti - Charmat in autoclave



Zona: Villa d'Almè (BG)

Terreno: Marna di Bruntino, substrato roccioso calcareo, con leggera copertura di depositi superficiali limosi-argillosi

Allevamento: cordone speronato / guyot

Altezza: media mt 390

Condizione agronomica: convenzionale

Uva: chardonnay - shiraz

Vendemmia Manuale in cassette piccole

Lieviti: indigeni

Fermentazione: a bassa temperatura controllata per circa 10 / 14 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata max 16/ / 18° inserimento con delle bucce di Shiraz per 6/8 ore

Metodo di lavorazione Charmat o Martinotti

Tiraggio: dopo 90 / 120 giorni sui lieviti

Zuccheri residui: brut (8 g)

Grado alcolico 12% vol.

Descrizione organolettica:

COLORE: limpido trasparente. **TONALITA':** color buccia di cipolla vicino al rosa antico.

EFFERESCENZA: fine e persistente. **SENSO OLFATTIVO:** pulito, schietto, elegante

NATURA DEGLI AROMI: Fruttati; pera williams acerba, pompelmo rosa Erbaceo vegetali; timo limonato, salvia esclarea. Floreali; profumo di rosa. Minerali e altro; pietra focaia, note di leggero caramello. Speziatura; delicata aroma di vaniglia bourbon Giudizio Gustativo: vino secco, morbido avvolgente, fresco, leggera sapidità, ben equilibrato, accattivante ed invitante alla beva

GUSTO: Persistente e consistente, pronto alla beva buona sapidità. **ABBINAMENTO:** È un vino molto versatile, ideale come aperitivo o antipasti leggeri e grigliate estive. si abbina bene con piatti a base di pesce e crostacei, come insalate di mare o carpacci. Si accompagna anche con primi piatti vegetali, come risotti agli asparagi, fiori di zucca o gnocchi al sugo di pomodoro o basilico, e con carni bianche alla griglia, come il pollo.

Vigneto storico del Milletrecento nel cuore del Parco dei Colli di Bergamo. Casa Virginia custodisce i vitigni autoctoni e sperimenta nuove varietà su suoli di Marna, unendo memoria e innovazione.

Scopri
Tenuta Casa Virginia >

