

TENUTA VINICOLA  FONDATA NEL 1408
TORREGGIANI

BRUT
FRANCIACORTA DOCG

Vino dalla spuma molto intensa e persistente con perlage di affascinante finezza. Il colore è giallo paglierino carico tendente al dorato. I profumi sono marcati, gradevoli e ricordano le note dei lieviti, sentori di nocciole e note erbacee fresche. Ben presenti anche i descrittori più fruttati di banana ed ananas. In bocca il vino è molto morbido, ben sorretto da ottima effervescenza, che risulta non troppo intensa e dalla buona acidità. Il finale richiama gli aromi di banana e nocciole.



Uve

*Chardonnay 80% Pinot
nero 20%*

Vinificazione

*Pressatura soffice,
fermentazione in
vasca inox
termocondizionata*

Maturazione

6 mesi in vasche inox

Affinamento

25 mesi

Abbinamenti

*Ideale con primi piatti,
pesci, carni
bianche, formaggio e dolci*

Temperatura ottimale

8 - 10 °C