



TENUTA VINICOLA FONDATA NEL 1408

TORREGGIANI

MILLESIMATO FRANCIACORTA DOCG

Affascinante Franciacorta dal colore paglierino con evidente riflesso dorato, spuma abbondante ed intensa, perlage finissimo, corona persistente. Il profumo è intenso, ricco e penetrante, insieme fresco ed evoluto: si riconoscono le sensazioni di frutta fresca come la mela, la pera, l'albicocca, il limone ed l'arancia amara. Seguono piacevoli note di lievito di pane, con una gradevole sottolineatura di miele e di vaniglia. Al gusto è secco, ricco e fruttato, consistente e strutturato, si ripetono le sensazioni di mela e pera già avvertite al naso. La persistenza aromatica è notevole, nel finale si avverte un piacevole e delicato retrogusto di miele ed agrume.



Uve

Chardonnay 80% Pinot
nero 20%

Vinificazione

Pressatura soffice,
fermentazione in
vasca inox termo
condizionata

Maturazione

6 mesi in vasche inox

Affinamento

36 mesi

Abbinamenti

Un bollicine ideale per
appassionati di vini
importanti. Bene si abbina
a tutto pasto e agli
aperitivi.

Temperatura ottimale

8 - 10 °C