

LA TORRE

CASTEL ROCCHERO

Piemonte Chardonnay Spumante Brut DOC

Nobile vitigno di origine francese, lo Chardonnay ha ormai da tempo trovato una sua perfetta collocazione anche in Piemonte. La Torre segue in particolar modo i vigneti da cui riceve le uve destinate a diventare un pregiato Spumante Brut, prodotto secondo il metodo Charmat, in base al quale la presa di spuma avviene in un grande recipiente, denominato autoclave, a tenuta di pressione.

Può essere servito sia in calice che in flute.

Vitigno: Chardonnay 100%

Vigneti: da uve ottenute principalmente da vigneti dei nostri soci.

Epoca di raccolta: Fine Agosto - Inizio Settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve. Pulitura del mosto con la decantazione ed avvio della fermentazione a temperatura controllata per l'esaurimento degli zuccheri, per la durata di 6 mesi come da disciplinare.

Produzione media annua: 11.000 bottiglie

Proprietà e caratteristiche: Si presenta con un perlage a grana fine, colore paglierino molto tenue, profumo fruttato d'uva ed un sapore asciutto e fresco d'acidità.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Garde probable: 2 anni

Temperatura di servizio: 6° - 8°C

Abbinamenti suggeriti: Il Brut si può servire come aperitivo, ma si presta comunque ad accompagnare tutto il pasto ed è specialmente indicato per i piatti di pesce e crostacei.



La Torre di Castel Rocchero

Viticoltori Associati S.c.a.

Strada Acqui Terme, 7 - 14044 Castel Rocchero (AT) - Italia

Contatti dall'Italia: Tel. +39 0141 760139 - info@cantinalatorre.com

Ufficio export: Tel. +39 388 4892286 - export@cantinalatorre.com

www.cantinalatorre.com

