



LA TORRE DI VIATOSTO

Tenuta La Torre di Viatosto Cuvée Vittorio Metodo Classico Rosè Extra brut millesimato 2020 biologico

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti coltivati solo in biologico con la migliore esposizione della tenuta La Torre di Viatosto località Viatosto nel comune di Asti rappresentando così un vigneto in città

Altitudine: 210 m s.l.m.

Superficie: 6 Ha (immettere ettari esatti riferiti solo al metodo classico rosè)

Esposizione: Sud, Sud Est Sud Ovest

Tipo di Terreno: argilloso

Densità Impianti: 4500 viti/Ha

Allevamento: guyot

Età Vigneto: 8 anni

NOME DEL VINO

Cuvée Vittorio: dedicata al ricordo di Vittorio Vallarino Gancia da cui è nata l'ispirazione per la realizzazione di questo vino nella tenuta dove ha vissuto rappresentando la 4 generazione della famiglia che ha prodotto il primo spumante in Italia

MILLESIMO O DATA VENDEMMIA:

Annata: 2020; una annata di ottima qualità e produzione a conduzione biologica

NOTE TECNICHE

Varietà: Nebbiolo in purezza al 100%

Conduzione Vendemmia: manuale in cassetta

Vinificazione: biologica In vasche d'acciaio inox a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce per dare il colore rosè

Presatura di spuma: con lieviti selezionati in bottiglia secondo il metodo Tradizionale Classico a temperatura costante e controllata

Affinamento: in bottiglia con sosta sui lieviti per almeno 30 mesi

Liqueur e grado zuccherino: Extra Brut

Grado Alcolico: 12,5%vol

Bottiglia: Champagnotta cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Esame visivo

Colore rosè cerasuolo tenue dal perlage molto fine, con buona corona, ricco e persistente.

Esame olfattivo

Il profumo è fine, minerale esprime insieme di sentori intensi, di lievito, crosta di pane, e frutta matura

Esame gustativo

Il gusto è corposo, intenso, con buona fragranza e morbidezza, un equilibrio di tutti i sensi in bocca ed un finale molto lungo, ricco e persistente e con buona cremosità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, ma anche per accompagnare gli antipasti, i primi di pasta, i risotti e le carni bianche, pesci e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6°- 8°C

CONSERVARE:

a 8 gradi con bottiglia orizzontale ed in cantina con umidità controllata tra il 50 e 70% considerando l'attitudine ad una lunga maturazione

Sito: www.torrediviatosto.com