



LA TORRE

Chiarodiluna

Spumante Rosè Metodo Classico Dosaggio Zero

Rosé spumante di grande freschezza, colpisce per l'equilibrio tra i profumi di lievito di pane del metodo classico ed il frutto giovane del Gropello e del restante uvaggio.

Un vino delicato e poliedrico che adora essere abbinato al pesce di lago o bevuto come aperitivo.

UVAGGIO:

Gropello Gentile (60%), Marzemino (20%), Barbera (10%), Sangiovese (10%)

ZONA VITICOLA:

Mocasina

TERRENO:

Morenico

ALTITUDINE:

210 mt s.l.m..

AFFINAMENTO:

Minimo 24 mesi sui lieviti.

Caratteristiche:

Rosato acceso con riflessi ambrati.

Aromi primari di frutta di bosco, fragoline, mirtilli, accompagnati da una leggera e ben integrata nota di lievito di pane.

Dalla bolla elegante, sapore intenso, coinvolgente ed equilibrato, persistente con una buona sapidità.

Abbinamenti:

Spumante ideale sia da aperitivo che da pasteggio, predilige pesce di lago e carni bianche.

Ottimo anche con la cucina vegetariana e macedonie.

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 6-8° C



La Torre Azienda Agricola

Via Torre, 1, 25080 | Calvagese della Riviera BS | T. 030 601034 | info@pasini-latorre.com