

## TOR SÈ BRUT

## PROSECCO D.O.C. ROSÉ TREVISO MILLESIMATO

Eleganza in rosa

Origine: vigneti vocati della denominazione situati esclusivamente nel

territorio trevigiano

Vitigno: Glera (min. 85%), Pinot Nero

Sistemi di allevamento: a filare, a Sylvoz e doppio capovolto. Da 2500 a

3500 viti per ettaro

Resa: Glera 180 q/ha, Pinot Nero 135 q/ha

Periodo Raccolta: le due varietà vengo vendemmiate separatamente, la Glera durante il mese di settembre, il Pinot Nero tra fine agosto e i primi giorni di settembre

Vinificazione: separata per le due epoche di raccolta diverse. Le uve Glera vengono vinificate in bianco mediante pressatura soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°. Il Pinot Nero viene vinificato in rosso con le bucce a contatto durante la fermentazione, sempre a temperatura controllata. In seguito le due parti vengono assemblate ed avviate alla spumantizzazione in

autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°, ad opera di lieviti selezionati, per

almeno 60 giorni

Alcool: 11% vol.

Residuo Zuccherino: 6.5 - 7.5 gr/l

Acidità totale: 5.5 - 6 gr/l

Colore: rosa tenue, pesca

Perlage: fine e minuto, elegante

Profumo: sentori di piccoli frutti rossi, dalla fragolina di bosco al lampone,

caratteristici del Pinot Nero, seguiti da pesca e fiori bianchi

Sapore: al palato si avverte la struttura superiore, con sensazioni setose e

persistenti. In bocca è asciutto e fruttato, non tannico

Abbinamenti: per un aperitivo sofisticato, con finger food come gli

arancini o la tempura per un'esperienza culinaria indimenticabile

Servizio: 6°-7°C, in calice a tulipano o flute ampio Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

Formati: 0,75L

Curiosità: Il nome Tor Sè nasce dall'incontro tra Tordera e Rosè, un binomio che unisce la Glera, da sempre identitaria per La Tordera, e il Pinot Nero varietà caratterizzante nella produzione di questo spumante

## Riconoscimenti:

falstaff

91 punti - Falstaff Prosecco Trophy 2023

UINF To 3,5/4 rosoni - Guida Vinetia 2024, AlS Veneto