



BRIOSÈ

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: IGP SALENTO BIANCO FRIZZANTE

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 60% Bombino, 20% Chardonnay, 20% Trebbiano.

Titolo alcolometrico: 11,50% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, di medio impasto tendenzialmente ciottoloso.

Resa per ettaro: 100 quintali di uva

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro

Vinificazione: le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto, dopo chiarifica statica, viene travasato e aggiunto di lieviti selezionati per fermentare a temperatura di 16-18° C. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il tradizionale metodo Charmat corto (circa 3 mesi).

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino tenue.

Perlage: fine e abbastanza persistenza.

Profumi: fruttato con piacevole sentore di crosta di pane e di lieviti.

Palato: pieno, fresco, con finale morbido.

Temperatura di servizio: 4-6°C.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si abbinna splendidamente con le pizze, i primi piatti a base di pesce e carni bianche.



VECCHIA TORRE