

DIEGO PRESSEDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ | LETIZIA METODO CLASSICO PAS DOSE



Nella vendemmia 2012 LA TORRICELLA per la prima volta produce un vino spumante, metodo classico, ottenuto principalmente con uva Dolcetto.

VIGNETO

Il vino è ottenuto da uve provenienti da diverse particelle localizzate nella parte bassa della collina, dove il terreno è più fresco, per preservare così anche la freschezza del vino.

Località	Monforte d'Alba
Varietà di uva	Dolcetto e Riesling Renano
Anno di impianto	1985-1988
Altitudine media	500 m
Produzione media/HA	63 ettoltri
Vendemmia	prima settimana di settembre
Alcol	12,5%

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta dei grappoli.

La prima fermentazione avviene in barriques di rovere francese a una temperatura di 15-18°C per 10 giorni.

La rifermentazione ha luogo in bottiglia alla temperatura di circa 14°C.

Affinamento: sui lieviti per 12 mesi, con rémuage eseguiti a mano sulle pupitres. Non viene aggiunto sciroppo di dosaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla degustazione il vino presenta un colore giallo dorato, spuma rapida, perlage fine e persistente.

Gli aromi sono di crosta di pane, lievito e frutta secca, con alcune note floreali.

In bocca è pieno e ricco, di piacevole beva con una sensazione finale rinfrescante.

Lo spumante LETIZIA è perfetto come aperitivo, ma accompagna anche molto bene un pasto a base di carni bianche e pesce. Ottimo in abbinamento al dessert.

LUCA MARONI 2018 Annuario Migliori vini italiani
90/100 eccellente

I VINI DI VERONELLI 2018
**, 85/100

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2014
Recommended

BIBENDA 2018
Tre grappoli