



TORRI[®]
CANTINE

BAKÁN

VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ BRUT

PECORINO

BIOLOGICO



PECORINO
BRUT



TORRI[®]
CANTINE

www.torricantine.it

BAKÁN

PECORINO

Vino spumante di qualità brut

Classificazione Vino spumante Brut

Uve Pecorino

Colore Bianco

Gradazione alcolica 12,5%

Temperatura di servizio 8/10 °C

Certificazione  IT BIO 009
Agricoltura UE

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 18 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 5000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 1,6

Produzione per ettaro (q/ha): 80

Tipo di agricoltura: Biologico

Certificazione: Biologica

VIGNETO

300m s.l.m.

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti a metà settembre. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche ottimali che, unitamente alle tecniche di agricoltura Biologica utilizzate in azienda conferiscono a questo vino una estrema ricchezza di profumi floreali oltre ad uno spiccato richiamo di frutto.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termocondizionati alla temperatura di 12° C.

SPUMANTIZZAZIONE

La spumantizzazione avviene con un metodo Charmat. Dopo l'inoculazione dei lieviti, Bakán prosegue la sua permanenza in autoclave per un periodo di 3 mesi dopo i quali, sempre in ambiente isobarico, viene imbottigliato.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia Champ Reserve 750 ml

Peso della Bottiglia 850 gr

Tappo Sughero

Note Sensoriali

Colore Bianco

Flavour Piacevolezza e fruttosità caratterizzano questo vino ottenuto da uve fermentate a bassa temperatura.

Note Personali

Valutazione





TORRI[®]
CANTINE

BAKÁN

VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ BRUT

PASSERINA

BIOLOGICO



PASSERINA
BRUT



TORRI[®]
CANTINE

www.torricantine.it

BAKÁN

PASSERINA

Vino spumante di qualità brut

Classificazione Vino spumante Brut

Uve Passerina

Colore Bianco

Gradazione alcolica 12%

Temperatura di servizio 8/10 °C

Certificazione  IT BIO 009 Agricoltura UE

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 18 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 5000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 1,6

Produzione per ettaro (q/ha): 80

Tipo di agricoltura: Biologico

Certificazione: Biologica

VIGNETO

300m s.l.m.

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti a metà settembre. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche ottimali che, unitamente alle tecniche di agricoltura Biologica utilizzate in azienda conferiscono a questo vino una estrema ricchezza di profumi floreali oltre ad uno spiccato richiamo di frutto.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termocondizionati alla temperatura di 12° C.

SPUMANTIZZAZIONE

La spumantizzazione avviene con un metodo Charmat. Dopo l'inoculazione dei lieviti, Bakán prosegue la sua permanenza in autoclave per un periodo di 3 mesi dopo i quali, sempre in ambiente isobarico, viene imbottigliato.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia Champ Reserve 750 ml

Peso della Bottiglia 850 gr

Tappo Sughero

Note Sensoriali

Colore Bianco

Flavour Piacevolezza e fruttosità caratterizzano questo vino ottenuto da uve fermentate a bassa temperatura.

Note Personali

Valutazione

