



TORRI<sup>®</sup>  
CANTINE

# BAKÁN

VINO SPUMANTE  
DI QUALITÀ BRUT

PECORINO

BIOLOGICO



PECORINO  
BRUT



TORRI<sup>®</sup>  
CANTINE

[www.torricantine.it](http://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<sup>®</sup>  
CANTINE

# BAKÁN

VINO SPUMANTE  
DI QUALITÀ BRUT

PASSERINA

BIOLOGICO



PASSERINA  
BRUT



TORRI<sup>®</sup>  
CANTINE

[www.torricantine.it](http://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

