



TORRE ROSAZZA

Vino Spumante Brut Metodo Classico

Blanc di Neri

Blanc di Neri è frutto della nostra audacia. È una chicca unica nel panorama vitivinicolo: le uve Schioppettino vengono vinificate in bianco e rifermentano in bottiglia con il metodo Champenoise. Un eccezionale tocco friulano.

UVE	Uve Nere
ORIGINE	Vigneti di Torre Rosazza su terrazzamenti
AFFINAMENTO	36 mesi sur lies
ANNATA	2019
DATI ANALITICI	Alcol 13%
LONGEVITÀ	10 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

"Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità.

DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo dorato brillante, con un perlage minuto e persistente. Il profumo è decisamente intenso e suadente, con netti sentori di piccoli frutti e nuances di chiodi di garofano. Al palato risulta pieno e deciso, con richiami speziati; il finale è lungo e molto appagante.

VINIFICAZIONE

La raccolta dell'uva avviene manualmente tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, in cassette che, portate in cantina, vengono subito lavorate a bassa temperatura, con una resa limitata al 50% per ottenere un mosto bianco da un'uva nera.

ABBINAMENTI

Ideale con pesce, specialmente di lago. Perfetto con finger food, pizza e formaggi grazie alla sua freschezza e sapidità.

PREMI E RICONOSCIMENTI



THE WINE HUNTER

BOLLINO ORO



LE TENUTE
LEONE ALATO

