



## 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 abbina splendidamente con le pizze, i primi piatti a base di pesce e carni bianche.



VECCHIA TORRE