

# TORRESELLA

---

## D.O.C. Prosecco

Torresella es el alma más auténticamente veneciana del Grupo Vinícola Santa Margherita, una realidad única cuyos descubrimientos e innovaciones han hecho de la historia del sector del vino. Ser parte de ello significa hacer uso de un conocimiento privilegiado y tecnologías de vanguardia que cada día tienen un impacto decisivo en la calidad de nuestro trabajo y nuestros vinos. También significa compartir sus valores fundamentales: **la mejora del territorio**, que toma forma y sustancia en la calidad de los vinos auténticos; **protección del medio ambiente**, reduciendo el impacto de las actividades productivas; **Compromiso ético y social**, hecho de respeto a las personas y al trabajo e inversiones en la realidad local.



## TORRESELLA PROSECCO EXTRA DRY

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Glera.

### VINIFICACIÓN

El vino base se coloca en un autoclave para espumar donde se fermenta durante 18-20 días, con la ayuda de levaduras seleccionadas, a una temperatura controlada entre 14 y 16 ° C.

Una vez que se alcanza la sobrepresión deseada (aproximadamente 6 bar), la masa se enfría a -4 ° C para detener la fermentación y promover la estabilización. Luego se mantiene a una temperatura controlada durante al menos un mes, para favorecer el refinamiento natural en contacto con las levaduras.

Al final se procede a la filtración y embotellado isobárico.

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo pálido. Vino espumoso finamente aromático. En boca es perfectamente equilibrado y muy agradable.

### MARIDAJE

Interesante como aperitivo, acompaña a la perfección sabrosos y hasta picantes piccolabis.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)