

CECI

1938

27 OPERE TORRICELLO - Silver Edition

"Dai a ogni giornata la possibilità di essere la più bella della tua vita." (M. Twain)

È il vino che regala ai momenti quotidiani la sorpresa delle emozioni sincere e dirette. L'armonia degli aromi che ritroviamo in 27 Opere Torricello, ci sollecita a vivere e a gustare la leggerezza come valore.

È il compagno indispensabile per scoprire una terra, comprenderne il carattere e viverne i sapori. Freschezza, sapidità e immediatezza, sono impronte di vita da gustare dentro ogni sorso di bellezza.



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Emilia I.G.T.

Tipologia: vino frizzante bianco secco

Vitigno: uve bianche delle nostre terre

Vendemmia: inizio settembre

Terreno: argilloso-calcareo

Vinificazione: in bianco, con mosto di Malvasia di aromatica di Candia per la frizzantatura

Lavorazione: Martinotti

Gradazione: 11% vol.

Residuo zuccherino: 11 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato: 0,75 l

Codice: T-10

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

ANALISI SENSORIALE

Aspetto: Colore giallo paglierino tenue. Si coglie un lievissimo perlage.

Profumo: La gentilezza dei fiori bianchi, in particolare del glicine, introduce sensazioni delicate fruttate che richiamano la pesca bianca e la frutta secca; la leggera nota agrumata ci accompagna nel finale.

Gusto: Elegante e garbato nella sua immediatezza grazie alle caratteristiche espresse dall'armonia delle varietà di uve bianche emiliane che lo compongono. Convince l'equilibrio tra la freschezza e la sapidità tipica di queste terre. Chiusura gradevole grazie al finale leggermente ammandorlato che invita alla beva.

Abbinamenti: Vino eclettico e divertente che esprime le sue caratteristiche nella pluralità degli abbinamenti grazie alla piacevole carbonica e al moderato residuo zuccherino. Dagli aperitivi di mare a quelli di terra. Si abbina perfettamente a primi piatti non troppo strutturati e alle carni bianche mediamente aromatizzate.