

## TORRE ROSAZZA Metodo Classico Blanc di Neri Brut

**VARIETALES:** Blend de uvas tintas.

**D.O.:** Friuli

### Área de producción:

La ponca es el elemento típico del suelo: una formación sedimentaria formada integralmente de marga arcillosa alternando con capas de arenisca. La “Ponca” se muestra con una baja fertilidad y buena capacidad para retener agua, da características únicas a las uvas y el vino como el sabor con cuerpo y color, taninos y mineralidad. La ubicación de los viñedos se ubica en terrazas, el Ronchi (cima de los cerros), y la exposición perfecta permiten la plena maduración de las uvas. La ventilación es bueno gracias a la bora y a los vientos procedente del mar Adriático. El notable rango de temperatura, entre el día y la noche, hace las uvas más aromatizado y azucarado.

### Vinificación:

La uva se vendimia manualmente entre finales de agosto y primeros diez días de septiembre, en cajas que, llevados a la bodega, son inmediatamente procesado a baja temperatura, con un rendimiento limitado al 50% para obtener un blanco mosto de uva negra. El deber realiza una primera fermentación alcohólica y permanece sobre las levaduras durante 24 meses.

### DEGUSTACIÓN:

**COLOR:** El color es dorado brillante amarillo. Perlage minucioso y persistente.

**BOUQUET:** El aroma es intenso y persuasivo, con claros toques de pequeña frutas y matices de clavo.

**PALADAR:** El sabor en el paladar es pleno y decidido, con notas especiadas; el sabor dura mucho y es muy satisfactorio.

