

TENUTA LA VIGNA

DAL 1870

Capriano del Colle Doc Bianco Torrizza 2022 12,5 % vol.

In tre aggettivi: intenso, fresco e sapido.

Secco, sapido e lineare, con profumi floreali delicati in partenza e fruttati in evoluzione, il Torrizza conquista con la sua intensa eleganza. Le vecchie annate vi stregheranno.



Vigna

Uvaggio:	100% Trebbiano
Suolo:	limo argillosi con carenza di sabbie
Vigna-acronimo:	Vigna Trebbiani
Ceppi/ha:	7350 ceppi/ha
Porta Innesto:	SO4 e Kober 5bb
Cloni:	R1, Verdicchi vitis, TB soave T16 e T20
Età media:	20 anni
Forma allevamento:	Guyot e Cordone speronato
Metodo coltivazione:	viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche e lontani dalle tendenze
Diradamento:	no
Appassimento:	no
Taglio tralcio:	no

Cantina

La raccolta viene effettuata manualmente, in tre fasi, con scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, adagiando l'uva in piccole casse; segue un tempestivo trasporto in cantina per l'immediata pressatura. Il mosto illimpidito, fermenta ad una temperatura controllata di 16°C; alla fine del processo fermentativo avviene la separazione dalle "fecce grossolane". Segue maturazione su "fecce nobili" per tutto l'inverno per poi essere preparato all'imbottigliamento solo ad inizio estate. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 90 giorni.

Note Sensoriali

Colore:	paglierino con lucenti bagliori verdolini e consistenza contenuta.
Profumo:	il bouquet è composto da mughetto, tiglio, sambuco, erba falciata, mentuccia, pompelmo, buccia di limone e sbuffi di idrocarburi con l'invecchiamento.
Gusto:	l'ottima corrispondenza gusto-olfattiva consegna al palato freschezza e salinità agrumata. Conquista per il perfetto bilanciamento di tutte le sue componenti e non teme il tempo.
Temperatura:	da servire a 8-10°C in calice non troppo ampio e piuttosto slanciato.
Abbinamenti:	ottimo con branzino al forno, salmerino dorato, torte salate, sella di coniglio ripiena o spaghetti alle vongole.