

TORRE DEGLI ALBERI

Spumanti Oltrepò Pavese



LA STORIA

La cantina Torre degli Alberi, di proprietà della famiglia Dal Verme, è situata sulle alte colline dell'Oltrepò Pavese, a 500 metri di altezza slm, ed è specializzata nella produzione di spumanti biologici Metodo Classico. Il paesaggio è quello tipico del medio Appennino: dolci colline, montagne sullo sfondo, boschi di pini, querce, castagni, siepi di biancospino, vigneti, prati e campi coltivati.

LO SPUMANTE

Le terre dell'Azienda Agricola Torre degli Alberi godono di clima temperato con elevate escursioni termiche, soprattutto d'estate, particolarmente favorevoli alla coltivazione di Pinot Nero destinato alla produzione di spumante. Lo spumante, infatti, ha bisogno di giorni molto caldi e notti più fredde, per risultare piacevolmente fresco e accentuare il profilo aromatico dalle spiccate note floreali e la gradevole dotazione acidula.

Descrizione tecnica del PAS DOSÉ:

Spumante teso, elegante, verticale, fresco, con note di crosta di pane e pasticceria, date dal lungo invecchiamento sui lieviti, che non sovrappongono i fini aromi tipici del pinot nero. In bocca risulta minerale, di buona struttura e di lunga persistenza, ha una piacevole acidità leggermente ammorbidita dalla fermentazione malolattica.

*Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG,
100% Pinot Nero, millesimato 2015
Affinamento sui lieviti: 42 mesi
residuo zuccherino: 0 g/l*



ROSSINI COCKTAIL:

INGREDIENTI:



1/3 fragola

2/3 spumante freddo

succo di limone

3 cucchiaini zucchero

ISTRUZIONI:

Tagliare a fette le fragole dopo averle lavate e asciugate, spruzzate sopra un limone e mettete tutto in un frullatore con lo zucchero e frullate.

Filtrare a rete fitta in una brocca di vetro per togliere i semi della fragola e conservare il succo in frigorifero insieme alla bottiglia di spumante. **Comporre** il bicchiere con 1/3 di succo di fragola e 2/3 di vino spumante freddo. **Servire** in un bicchiere a coppa.

Decorare con una fragola tagliata sul bordo del bicchiere.



Sconto del 10% ai lettori di Cucina Italiana inserendo il codice #CUCINAITALIANA21



SCOPRI I NOSTRI PRODOTTI SU:

WWW.BELLADISPENSA.IT