

## TOR SÈ BRUT

### PROSECCO D.O.C. ROSÉ TREVISO

#### MILLESIMATO

Die Neuheit in der Welt von Prosecco D.O.C.

**Anbaugebiet/Weingut:** Vidor, Standort unseres Betriebes

**Weingutfläche:** 5 ha

**Höhe:** 125 m üMSP.

**Bodenart:** Entwickelter Boden mit alluvialem Ton

**Lage und Ausrichtung:** Ebene



**Reberziehung:** Doppelstreckbogen

**Durchschnittliches Weinbergalter:** 25 Jahre

**Ertrag:** Glera 150 Doppelzentner /ha - Blauburgunder 135 Doppelzentner /ha

**Traubenlese:** Glera Ende September - Blauburgunder Anfang September  
Herstellverfahren: getrennt für die zwei verschiedenen Leseperioden  
Glera-Trauben werden durch sanftes Pressen und statisches Dekantieren des Mosts in Weiß vinifiziert. Die Fermentation wird mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur durchgeführt.

Die Blauburgunder Trauben werden entstammt und zerkleinert und mit kalter Mazeration vor der Fermentation vinifiziert.

Der erhaltene Most wird in Kontakt mit den Schalen bei einer kontrollierten Temperatur fermentiert. Danach gibt es die Vermischung von Glera und Pinot Noir und der Aufenthalt auf Hefen bei 10 ° C bis zu einer neuen Beladung des Autoklaven für die zweite Fermentation.

**Schaumbildung:** mindestens 60 Tage in Kontakt mit den Hefen

**Alkohol:** 11,50%

**Restsüsse:** 8 gr/l

**Gesamtsäure:** 5,5 gr/l

**Schwefeldioxid:** 95 mg/l

max. zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l/liv.

max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l

**Farbe:** Heller Rosé

**Perlage:** Fein

**Geruch:** Blumige Noten von Rose und fruchtigem Pfirsich

**Geschmack:** Es ist ein Wein mit einem ausgezeichneten Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure, einer guten intensiven aromatischen Persistenz.

**Empfehlung:** als Aperitif, mit Fingerfood evtl. auch gebraten wie Arancini oder mit Tempura.

**Serviertemperatur:** 6-7 °C

**Glas:** Bauchig zur Entfaltung der Düfte.

**Lagerung:** Kühl und dunkel bei einer Höchsttemperatur von 18 °C lagern.

**Interessantes Detail:** Die Geburt der Rosé-Version von Prosecco Doc Treviso eröffnet die Verwendung von rot vinifiziertem Blauburgunder, eine Praxis, die dem Sekt eine charakteristische rosige Farbe verleiht und ihn mit weiterentwickelten fruchtigen und blumigen Düften bereichert. Der Name Tor Sè stammt von der Begegnung zwischen **Tordera** und **Rosé**, einer neuen Kombination, die Glera, die seit jeher die Identität von La Tordera ist, und die Sorte Blauburgunder verbindet, die die Herstellung dieses Sekts kennzeichnet.



NATURAL  
BALANCE

**AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S.  
DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI**

Sede legale Registered office Strada Oltraval,  
2 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy  
Cantina e uffici Winery and Offices  
Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) Italia  
Contatti Contacts T +39 0423 985362  
info@latordera.it - www.latordera.it