

# TORRAZZA

CAPRIANO DEL COLLE  
D.O.C.

**Uve:** Trebbiano di Lugana.

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

**Colore:** Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli.

**Profumo:** Fine, elegante e nello stesso tempo intenso, con note fruttate di mandorla, albicocca, pesca e fiori come la camomilla, il mugugno, il glicine e il biancospino.

**Bocca:** Risulta ben strutturato, di buona spalla acidica, saporito, vellutato ed elegante.

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

**Grapes:** Trebbiano of Lugana.

**Vinification:** The harvest is done manually, selecting the grape bunches with great care, placing them in small crates. These are then quickly transported to the cellar for immediate pressing. The obtained must is fermented at a controlled temperature of 16°C. At the end of the fermentation process the wine is racked off its large segments. This is followed by an ageing on lees for the whole of the winter period, after which preparation is made for bottling. Before commercialization the bottled wine is refined furthermore for at least 90 days in an acclimatized environment.

**Colour:** Straw yellow colour with evidences of green hues.

**Nose:** Refined, elegant and at the same time intense, with notes of fruits such as: almonds, apricots and peach, and flowers such as: chamomile, lily, wisteria and hawthorn.

**Mouth:** An elegant, tasty, velvety, well structured wine with good acidity.

**Servicing Temperature:** 12-14°C

