



# TORTI CRUASÉ

## Spumante DOCG Pinot Nero Rosè

*... La Passione per il Vino diventa Arte!*

Il Torti Cruasè è la massima interpretazione dell'espressione delle uve Pinot Nero Metodo Classico Rosè DOCG (*denominazione di origine controllata e garantita*) elaborate nel rispetto del territorio e cultura dell'Oltrepò Pavese, terra di antica tradizione vitivinicola dove le colline sfiorano il cielo, l'aria è fresca e leggera ed in vendemmia ha la fragranza di mosto dei vini.

Il nome Cruasè deriva da due parole molto significative : "Cru" che indica "selezione" e Rosè che identifica il Metodo Classico Rosato, che si contraddistingue per la qualità delle uve prodotte in determinate aree dell'Oltrepò Pavese situato sul 45° parallelo: sinonimo di grande prestigio enologico.

Torti Cruasè ha un tenue colore rosa antico, fragranza di piccoli frutti di sottobosco, perlàge fine e persistente, sapore secco, fresco ed elegante, piacevole in ogni momento, capace di suscitare grandi emozioni.

- **Prima annata di produzione:** 2007
- **Classificazione:** Brut Millesimato
- **Identificazione:** DOCG
- **Produzione:** Edizione Limitata in bott. da 750ml e Magnum 1,5L
- **Vitigno:** Pinot Nero
- **Vendemmia:** Prima settimana di Settembre
- **Colore:** Rosato ottenuto da una leggera spremitura delle uve Pinot Nero
- **Produzione media in vigna:** 65 q.li/ettaro
- **Affinamento sui lieviti:** 30 mesi
- **Remuage:** Manuale
- **Degorgement:** 2012
- **Abbinamenti:** ottimo da tutto pasto
- **Temperatura di Servizio:** 8° C



“ TORTI TENIMENTI CASTELROTTO ”  
“ L'Eleganza del Vino “ Wine's Elegance ”

F.ne Castelrotto 6 -27047 Montecalvo Versiggia- (Pavia ) Italia  
Tel +39 0385 951000 Fax+39 0385 951002 \* [www.tortiwinepinotnero.com](http://www.tortiwinepinotnero.com) \* e-mail: [torti@tortiwinepinotnero.com](mailto:torti@tortiwinepinotnero.com)