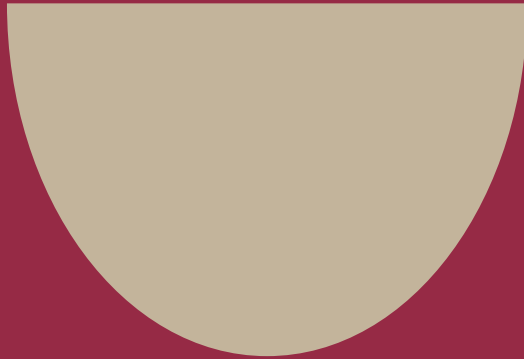




TOR DELL'ELMO



CARATTERE ITALIANO

Dal 1954



CARATTERE ITALIANO

Dal 1954



Stile, creatività, audacia e contemporaneità, sono i tratti distintivi della nuova linea Tor dell'Elmo.

Una linea orgogliosamente italiana, dalla forte personalità, ispirata alla nostra capacità di distinguerci, al nostro saper vivere, alla forza della nostra storia.

Una storia che viene da lontano, da quel passato in cui la torre più alta da cui si controllavano i propri terreni prendeva il nome di Tor dell'Elmo.

Oggi celebriamo l'arte italiana rendendo omaggio al grande compositore Giuseppe Verdi, scegliendo "Alidorate" come nome per identificare il nostro top di gamma.

Valori unici e senza tempo, custoditi in un calice di bollicine.

Style, creativity, boldness and modernity, are the disinctive traits of the new Tor dell' Elmo selection.

A proud Italian selection, with bold personality inspired by our ability to stand out, our way of living life, and our powerful history.

A story that comes from afar, from a past in which the highest tower from which its land was controlled took its name Tor dell'Elmo.

Today we celebrate Italian art by honoring the great composer Giuseppe Verdi, thus naming our top selection "Alidorate".

Timeless one-of-a-kind values, all in a glass of bubbly.

Evoluzione creativa

Imaginative evolution









Alidorate (extra dry millesimato)

Ispirati all'opera verdiana "Il Nabucco", le bollicine extra dry millesimate di Alidorate sono realizzate con nobili uve di un'unica annata. Un elegante fraseggio gustativo dall'intenso profumo capace di librarsi nell'aria come il pensiero sulle alidorate.

Inspired by the opera "Il Nabucco", Alidorate extra dry millesimate bubbly is made with noble grapes from an exceptional year. An elegant gustatory phrase with an intense aroma, which takes flight into the air just like a thought on golden wings.



Tipo: Vino Spumante Extra Dry Millesimato.

Uve: Riesling di un'unica annata, provenienti da territori fortemente vocati alla viticoltura.

Metodo di spumantizzazione: Metodo Charmat a temperatura controllata.

Variety: Extra Dry Vintage sparkling wine.

Grapes: Riesling from a single vintage, coming from territories strongly suited to viticulture.

Sparkling wine making method: Charmat method, with temperature control.



Colore: Giallo tenue brillante e luminoso, con leggeri riflessi verdi.

Profumo: Intenso e fragrante con note di frutta fresca.

Color: Pale yellow with slight green highlights, bright and lustrous.

Scent: Intense and fragrant with notes of fresh fruit.



Gusto: Armonico, fresco e bilanciato.

Perlage: Fine e persistente.

Flavor: Harmonious, fresh and very well-balanced.

Perlage: Fine and persistent.



Abbinamenti: Eccellente come aperitivo e a tutto pasto, ideale con crostacei e secondi di pesce o con frutta tropicale.

Temperatura di servizio: Servire alla temperatura di 6-8°C.

Pairings: Ideal as an aperitif and for the whole meal. It goes well with shellfish and second courses of fish or with tropical fruit.

Serve at: Serve chilled at 6-8°C.



Alcol: 12,5%

Acidità: 6 g/l

Zuccheri residui: 12-17 g/l

Volume: 75 cl

Alcohol content: 12,5%

Acidity: 6 g/l

Residual sugars: 12-17 g/l

Volume: 75 cl

*“Va, pensiero, sull’ali dorate;
Va ti posa sui clivi, sui colli,
Ove olezzano tepide e molli
L’aure dolci del suolo natal”*



Prosecco (brut)



*Tipo: Vino Spumante Prosecco DOC Brut.
Uve: Da uve bianche provenienti dai territori della denominazione di origine controllata.
Metodo di spumantizzazione: Metodo Charmat a temperatura controllata.*

*Variety: Sparkling wine Prosecco DOC Brut.
Grapes: From white grapes coming from the territories of the denomination of controlled origin.
Sparkling wine method: Charmat method, with temperature control.*



*Colore: Giallo tenue dai riflessi brillanti.
Profumo: Delicato, elegante e floreale.*

*Color: Pale yellow with bright reflections.
Scent: Delicate, elegant and floral.*



*Gusto: Elegante e raffinato.
Perlage: Vivace e persistente.*

*Flavor: Elegant and refined.
Perlage: Vivacious and consistent.*



*Abbinamenti: Ottimo per accompagnare primi piatti leggeri e secondi piatti di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio: Si serve fresco alla temperatura di 4-6°C.*

*Pairings: Ideal to be paired with light first courses and second courses of fish or white meat.
Serve at: Best served chilled at 4-6°C.*



*Alcol: 11,5%
Acidità: 6 g/l
Zuccheri residui: 6-12 g/l
Volume: 75 cl*

*Alcohol content: 11,5%
Acidity: 6 g/l
Residual sugars: 6-12 g/l
Volume: 75 cl*



Moscato (dolce)



Tipo: *Vino spumante di qualità del tipo aromatico Dolce.*

Uve: *Moscato.*

Metodo di spumantizzazione: *Metodo Charmat a temperatura controllata.*

Variety: *Quality aromatic sweet sparkling wine.*

Grapes: *Moscato.*

Sparkling wine method: *Charmat method, with temperature control.*



Colore: *Giallo oro.*

Profumo: *Pesca, tiglio.*

Color: *Golden yellow.*

Scent: *Peach, linden.*



Gusto: *Dolce e fruttato.*

Perlage: *Limpido e fine.*

Flavor: *Sweet and fruity.*

Perlage: *Clear and fine.*



Abbinamenti: *Particolarmente indicato con dolci a base di crema, da provare anche con frutta tropicale.*

Temperatura di servizio: *Servire alla temperatura di 5-6°C.*

Pairings: *Particularly suitable if paired with custard-based desserts, also taste it with tropical fruit.*

Serve at: *Serve chilled at 5-6°C.*



Alcol: *7%*

Acidità: *5,5 g/l*

Zuccheri residui: *55-75 g/l*

Volume: *75 cl*

Alcohol content: *7%*

Acidity: *5,5 g/l*

Residual sugars: *55-75 g/l*

Volume: *75 cl*



TORDELLELMO

CARATTERE ITALIANO
Dal 1954

MOSCATO



TORDELLELMO

Dolce



Tipo: Dolce.

Uve: Dalla selezione di uve bianche dalle spiccate caratteristiche qualitative provenienti dai territori più vocati.

Metodo di spumantizzazione: Metodo Charmat a temperatura controllata.

Variety: Sweet.

Grapes: From the selection of white grapes from the most suitable territories with marked qualitative characteristics.

Sparkling wine method: Charmat method, with temperature control.



Colore: Giallo con riflessi dorati.

Profumo: Aromatico.

Color: Yellow with gold reflections.

Scent: Aromatic.



Gusto: Delicato e dolce.

Perlage: Fine e persistente.

Flavor: Delicate and sweet.

Perlage: Fine and persistent.



Abbinamenti: Perfetto con pasticceria secca e crostate alla frutta.

Temperatura di servizio: Servire alla temperatura di 5-6°C.

Pairings: Perfect with dry pastries and fruit tarts.

Serve at: Serve chilled at 5-6°C.



Alcol: 9,5%

Acidità: 5,5 g/l

Zuccheri residui: 51-67 g/l

Volume: 75 cl

Alcohol content: 9,5% vol

Acidity: 5,5 g/l

Residual sugars: 51-67 g/l

Volume: 75 cl



Brut



Tipo: Brut.

Uve: Dalla selezione di uve bianche provenienti dalle migliori zone a vocazione vitivinicola.

Metodo di spumantizzazione: Metodo Charmat a temperatura controllata.

Variety: Brut.

Grapes: From the selection of white grapes from the best wine-growing areas.

Sparkling wine method: Charmat method, with temperature control.



Colore: Giallo tenue dai riflessi verdognoli.

Profumo: Vivace, fresco e floreale.

Color: Pale yellow with greenish reflections.

Scent: Vivacious, fresh and floral.



Gusto: Agrumato e persistente.

Perlage: Fine ed elegante.

Flavor: Citrusy and persistent.

Perlage: Fine and elegant.



Abbinamenti: Ideale per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con la frittura di moscardini.

Temperatura di servizio: Servire alla temperatura di 5-6°C.

Pairings: Ideal to be paired with first and second courses of fish, such as fried musky octopus.

Serve at: Serve chilled at 5-6°C.



Alcol: 11,5%

Acidità: 6 g/l

Zuccheri residui: 6-12 g/l

Volume: 75 cl

Alcohol content: 11,5%

Acidity: 6 g/l

Residual sugars: 6-12 g/l

Volume: 75 cl



TORDELLELMO

CARATTERE ITALIANO

Dal 1954

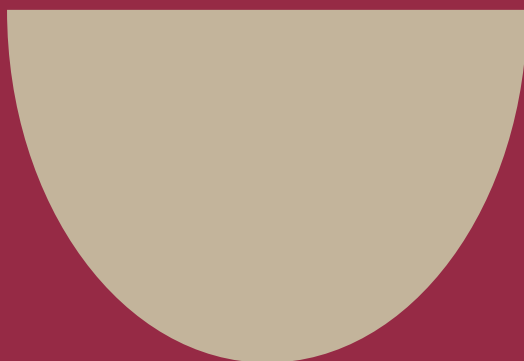
BRUT



TORDELLELMO



TOR DELL'ELMO



CARATTERE ITALIANO

Dal 1954

