TORREVILLA®
1907

La Genisia Brut Pinot Nero

Denominazione di Origine Controllata a Garantita

Spumante Metodo Classico

Uve
Pinot Nero

Zona di Produzione
Comune di Torrazza Coste

Vinificazione
Pressatura soffice delle uve - pulizia del mosto - fermentazione del mosto a temperatura controllata - stoccaggio del vino finito in piccoli recipienti in acciaio inox.

Imbottigliamento
Aggiunta al vino base di sciroppo zuccherino e lieviti selezionati per permettere la rifermentazione in bottiglia - imbottigliamento del vino - messa in catasta delle bottiglie in posizione orizzontale - rifermentazione del vino in bottiglia e maturazione dello spumante sulle fecce nobili per almeno 24 mesi - sboccatura e tappatura dello spumante pronto per il consumo.
Pressione in bottiglia 5,5 atmosfere.

Nel Bicchiere
Vino Spumante dal perlage fine e persistente

Alcool
12,5% Vol

Caratteristiche Organolettiche
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo: molto intenso che ricorda il miele millefiori.
Gusto: ampio, delicato, morbido e persistente con sentori al retrogusto di frutta candida ed erbe aromatiche.

Temperatura di Servizio
Da servire 4-6° C

Formati Disponibili
75 cl - 150 cl - Astucciato