



TORREVILLA®

1907



Rugiade Mosto d'uva

Denominazione di Origine Protetta

Uve

Pinot Grigio

Zona di Produzione

Comune di Codevilla

Vinificazione

Pigiatura delle uve e breve macerazione delle bucce nel mosto. Svinatura dopo 6 / 8 ore del mosto con immediata filtrazione e refrigerazione dello stesso ad evitare l'avvio della fermentazione alcolica. Il mosto viene quindi conservato in vasca frigorifera in attesa di essere imbottigliato.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento è preceduto dalla rifermentazione del mosto in autoclave per la presa di spuma.

Nel Bicchiere

Mosto dolce frizzante

Alcool

4,5% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa carico con riflessi violetti

Profumo: molto intenso, fine, persistente, decisamente aromatico (vi domina la rosa)

Gusto: dolce, fresco, molto piacevole. Il retrogusto aromatico ricorda la confettura di ciliegie.

Temperatura di Servizio

È vino da bersi fresco 5-6° C

torrevilla.it