



# 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](http://torrevilla.it)