



TORREVILLA®

1907

Vini e Spumanti

	La Genisia Uve Bio Bonarda Dell'Oltrepò Pavese 2016 Torrevilla - Lombardia C: 31 - E: 30 - I: 29	90
	La Genisia Bonarda dell'Oltrepò Pavese 2017 Torrevilla - Lombardia C: 31 - E: 29 - I: 29	89
	La Genisia Pinot Grigio Ramato 2017 Torrevilla - Lombardia C: 31 - E: 29 - I: 29	89
	La Genisia Uve Bio Barbera Oltrepò Pavese 2016 Torrevilla - Lombardia C: 31 - E: 29 - I: 28	88
	La Genisia Riesling 2017 Torrevilla - Lombardia C: 31 - E: 29 - I: 27	87
	La Genisia Cruasè Rosè Metodo Classico 2015 Torrevilla - Lombardia C: 31 - E: 28 - I: 27	86
	La Genisia Metodo Classico 2013 Torrevilla - Lombardia C: 30 - E: 28 - I: 28	86
	La Genisia Riserva 110 Noir 2015 Torrevilla - Lombardia C: 32 - E: 29 - I: 25	86
	La Genisia Riserva 110 Nature 2013 Torrevilla - Lombardia C: 30 - E: 28 - I: 27	85

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
La Genisia Riserva 110 Nature 2013	13-07-2018	30	28	27	85
La Genisia Pinot Grigio Ramato 2017	13-07-2018	31	29	29	89
La Genisia Riserva 110 Noir 2015	13-07-2018	32	29	25	86
La Genisia Uve Bio Bonarda Dell'Oltrepò Pavese 2016	13-07-2018	31	30	29	90
La Genisia Uve Bio Barbera Oltrepò Pavese 2016	13-07-2018	31	29	28	88
La Genisia Bonarda dell'Oltrepò Pavese 2017	13-07-2018	31	29	29	89
La Genisia Riesling 2017	13-07-2018	31	29	27	87
La Genisia Metodo Classico 2013	13-07-2018	30	28	28	86
La Genisia Cruasè Rosè Metodo Classico 2015	13-07-2018	31	28	27	86

L'Indice IP: Piacevolezza. Il vino è piacevole quando il suo gusto richiama in modo vero (consistente, equilibrato, integro) quello del frutto da cui è ottenuto. Per questo motivo è sinonimo di Indice di Qualità e di Indice di Fruttosità, ed è ottenuto valutando e sommando i tre parametri organolettici fondamentali: Consistenza (C), Equilibrio (E), Integrità (I).

Consistenza (C). Insieme delle sostanze che costituiscono un vino, determina la quantità di sensazioni provate alla degustazione. Tanto maggiore è la quantità di uva prodotta dalla vite, tanto minore la consistenza del vino.

Equilibrio (E). Un vino è equilibrato quando la sua dolcezza è pari alla somma della sua acidità e della sua - eventuale - amarezza. Viceversa, è disequilibrato quando uno dei tre sapori è prevalente.

Integrità (I). Il gusto di un vino è integro quando il sapore del frutto costitutivo è avvertito nella sua pulizia e nella sua novità. Il vino pulito è quel vino che non rivela in degustazione caratteri negativi assenti nel frutto: profumi o sapori sulfurei, acetosi, lattosi, legnosi, ecc. La novità del vino consiste nell'assenza di gusto-aromi ossidati (rancido, caramello, Marsala) non presenti nell'uva al momento del suo distacco dalla pianta.