



TORREVILLA®

1907

Vini e Spumanti

v i t a e

LA GUIDA VINI

2019



Associazione Italiana Sommelier



TORREVILLA®

1907

Vini e Spumanti

Proprietà:

Cooperativa di produttori

Condizione enologica:

Gabriele Picchi

Condizione agronomica:

Simone Fiori

Viticultura:

Convenzionale e biologica certificata

Ettari vitati:

600

Bottiglie prodotte:

3.000.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1907

Oltre un secolo di storia per questa cantina sociale in Oltrepò Pavese, che nel tempo ha coniugato esperienza, capacità di osservazione, sperimentazione e ricerca, per una produzione che di anno in anno risulta sempre più valida. Gli occhi e le mani di Gabriele Picchi, enologo e direttore dell'azienda, sono da tempo la regia di questa interpretazione enologica. Quest'anno sono le bollicine rosate dell'Oltrepò a sfiorare l'eccellenza; sorprende e colpisce per intensità ed eleganza la Riserva di Pinot Nero, mentre si conferma vino di gran classe il Pinot Grigio Ramato.

**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO****PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ LA GENISIA 2015**

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% - **€** 15 - **Bt.** 12.000

Veste rosa ciliegia, tenue, con riflessi cristallini. Naso giocato su frutti rossi, come ribes e fragolina di bosco, miele, mandorla e rabarbaro; la chiusura è floreale di ibisco e oleandro, con una traccia di distillato. All'assaggio si dimostra articolato, intenso, di piacevole equilibrio. Chiude persistente e aggraziato. Solo acciaio, matura per 24 mesi sui lieviti, poi un breve affinamento in bottiglia. Risotto con i fagioli di Gambolò.

**PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE****110 LA GENISIA RISERVA 2015**

Rosso Doc - Pinot nero 100% - **Alc.** 13% - **€** 20 - **Bt.** 6.000

Rubino luminoso con riflessi granato. Olfatto di frutti rossi e sottobosco, sentori di ciliegia e rosa, in gelatina e confettura, su uno sfondo di speziature, dall'anice stellato alla vaniglia. Ricordi intriganti di liquirizia, in presenza di una chiara mineralità. Al palato tannini in evidenza, gradevoli e in equilibrio; finale avvolgente, ammalante e di buona lunghezza. Riposa in legno piccolo per 12 mesi. Petto d'anatra al forno con rosmarino e cardamomo.

**OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO RAMATO****LA GENISIA 2017**

Bianco Dop - Pinot grigio 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 10 - **Bt.** 6.500

Il colore del rame tenue conferisce eleganza. Gamma odorosa floreale di rosa, peonia, glicine e oleandro; discrete sensazioni fruttate, legate a ricordi di fragoline di bosco e melograno. L'assaggio rivela la grande gioventù del vino, sapido e tonificante, dal finale minerale. Sosta in acciaio per 6 mesi. Polpo e patate.

**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT****NERO NATURE 110 LA GENISIA RISERVA 2013**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% - **€** 20 - **Bt.** 6.500

**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE****LA GENISIA 2017**

Rosso Dop Frizzante - Croatina 100%

Alc. 12,5% - **€** 10 - **Bt.** 40.000

**OLTREPÒ PAVESE BARBERA****LA GENISIA BIO 2016**

Rosso Doc - Barbera 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 10 - **Bt.** 6.000

**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE****LA GENISIA BIO 2016**

Rosso Doc - Croatina 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 10 - **Bt.** 6.000



TORREVILLA®

1907

Vini e Spumanti

La consultazione

t'	da 75 a 79 punti:	vini di discreto profilo stilistico e organolettico
t't'	da 80 a 84 punti:	vini di buon profilo stilistico e organolettico
t't't'	da 85 a 88 punti:	vini di ottimo profilo stilistico e organolettico
t't't't'	da 89 a 90 punti:	vini di ottimo profilo alla soglia dell'eccellenza
t't't't't'	da 91 punti:	vini di eccellente profilo stilistico e organolettico

t' = Vino bianco

t' = Vino rosato

t' = Vino rosso

Il simbolo del Salvadanaio 

Identifica i vini Valore/Prezzo, vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita.