

Il libro guida alle produzioni vitivinicole di qualità in Lombardia

Viniplus 2019 di Lombardia

Associazione Italiana Sommelier Lombardia

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE: 1907

TITOLARE: Presidente: Massimo Barbieri

ENOLOGO / WINEMAKER: Gabriele Picchi

AGRONOMO: Simone Fiori

ADDETTO ACCOGLIENZA: Dino Iannotti, Davide Barbieri, Raffaella Bianchi

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a: **HA 600**

Numero di etichette prodotte: **40**

Numero di bottiglie prodotte: **3.000.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Sì**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**

L'azienda svolge anche altre attività? **Sì**

Se sì, quali? **organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**

Vendita diretta di vino al pubblico **Sì**

Sono previste visite in azienda **Sì** Su prenotazione **NO**

Lingue parlate in azienda 

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

E' dal 1907 che alla cantina Torrevilla scriviamo una storia fatta di passione per la terra, sforzandoci ogni giorno di mettere in pratica tutto quanto la tradizione ci ha trasmesso nella cura dei vigneti e nella concezione dei nostri vini. E' così, con la capacità dell'ascolto, con l'osservazione e con la pazienza, che siamo riusciti a identificare quei TERROIR eccezionali regalati dalla natura a questo meraviglioso e fertile lembo di antico Piemonte che è l'Oltrepò Pavese. Nella varietà dei suoi paesaggi abbiamo scoperto una gamma espressiva ricca di sfumature, un patrimonio straordinario declinato nei nostri vini che portano in dote equilibrio destinato nel tempo a raggiungere un'armonia perfetta.

📍 CONTATTI

TORREVILLA

27050 Torrazza Coste (PV) - Via Emilia, 4

0383 77520- 0383 77003 - info@torrevilla.it - www.torrevilla.it



Le Rose d'Oro

L'attribuzione della Rosa Camuna d'Oro dipende dalle caratteristiche organolettiche del vino rilevate durante le fasi di degustazione e tiene conto della coerenza produttiva della specifica azienda, specie se orientata alla valorizzazione del vitigno, della tipologia del vino e della specifica zona di produzione. Nelle nostre intenzioni le Rose Camune d'Oro sono pertanto una segnalazione di particolare merito per i singoli vini ed insieme per le aziende che li producono.



Le Rose Verdi

Le Rose Verdi segnalano vini contenenti quantità sostanzialmente basse di anidride solforosa. Il limite stabilito è di 75 mg/l di SO₂ totale ed è lo stesso già adottato negli anni precedenti. Si è scelto di non differenziare il livello in funzione delle diverse caratteristiche dei vini, in quanto siamo convinti che, per la tutela della propria salute, al consumatore debba interessare in primo luogo la quantità totale di anidride solforosa assunta. Nelle nostre intenzioni, la segnalazione della Rosa Verde rappresenta pertanto solo un'indicazione per il consumatore e non deve essere confusa o sovrapposta al concetto di "vino biologico" le cui regole, riguardo la coltivazione dell'uva, non sono prese in considerazione.



Le Rose Camune

Le Rose Camune, da 1 a 4, vengono assegnate in funzione dei risultati ottenuti dai singoli vini durante le fasi di degustazione. I diversi punteggi sono stati assegnati dai commissari sulla base delle modalità previste dalla tecnica della degustazione elaborata da Associazione Italiana Sommelier.



4 Rose Camune

Vengono assegnate a quei vini che, secondo le commissioni di assaggio, evidenziano eccellenti qualità organolettiche, interpretano molto correttamente l'espressività del vitigno e sono coerenti con la cultura enologica del territorio di appartenenza.



3 Rose Camune

Sono vini di buona fattura e di buona personalità che, oltre a possedere sicure qualità organolettiche, interpretano molto correttamente l'espressività del vitigno o dei vitigni utilizzati.



2 Rose Camune

Indicano vini molto gradevoli, tecnicamente corretti, accompagnati da un discreto bagaglio di piacevolezza organolettica, che ben rappresentano il vitigno di riferimento.



1 Rosa Camuna

Indica un vino gradevole e corretto che rappresenta in modo accettabile il vitigno e il territorio. Sono prodotti piacevoli e spesso pensati per un consumo quotidiano al pasto.

(Rose gialle per vini bianchi e Rose rosse per vini rosati e rossi)

L'assegnazione delle Rose d'Oro, effettuata dai curatori della guida, tiene conto di tutti gli aspetti qualitativi considerati e delle valutazioni proposte dalle commissioni di degustazione.



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE 110 LA GENISIA RISERVA 2015



TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 6.000 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 20
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso - calcareo
VENDemmIA: manuale, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: SI
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: SI - LIEVITI SELEZIONATI: SI
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia
SO₂ TOTALE (MG/L): 70



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA GENISIA 2017



TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante
BOTTIGLIE: 40.000 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: Croatina 100%
RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso-calcareo
VENDemmIA: manuale, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: SI
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: SI - LIEVITI SELEZIONATI: SI
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio
SO₂ TOTALE (MG/L): 75



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



TIPOLOGIA: DOCG Bianco Metodo Classico
BOTTIGLIE: 6.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 15
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso-calcareo
VENDemmIA: manuale in cassette, anticipata - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: SI
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: SI - LIEVITI SELEZIONATI: SI
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: SI - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ TOTALE (MG/L): 60



OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO RAMATO LA GENISIA 2017



TIPOLOGIA: DOC Bianco
BOTTIGLIE: 6.500 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: Pinot grigio 100%
RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso - calcareo
VENDemmIA: manuale, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: SI
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: SI - LIEVITI SELEZIONATI: SI
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: SI - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio
SO₂ TOTALE (MG/L): 90