



TORREVILLA®

1907

Vini e Spumanti

v i t a e

LA GUIDA VINI

2020



Associazione Italiana Sommelier



TORREVILLA®

1907

Vini e Spumanti

Proprietà:

Cooperativa di produttori

Condizione enologica:

Gabriele Picchi, Simone Fiori

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

Produrre ogni anno un ventaglio di tipologie da un volume di circa cinquantamila quintali di uva, provenienti da vigne dislocate su nove comuni e appartenenti a varietà diverse, è un mestiere tutt'altro che semplice. Eppure Gabriele Picchi prosegue da anni il suo lavoro di enologo e direttore di questa cantina sociale con capacità straordinarie, che ogni volta stupiscono per le eccellenze raggiunte con i prodotti La Genisia. A guadagnare il primo posto quest'anno è il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Riserva 110 Noir 2016, sorprendente per classe e intensità. Gli fanno buona compagnia molti vini diversi, appartenenti alla stessa linea produttiva e tutti da monovitigno: sempre ottime espressioni delle denominazioni di riferimento.

TTTT

**PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE
RISERVA 110 NOIR LA GENISIA 2016**

Rosso Dop - Pinot nero 100% - **Alc.** 13% - **€** 20 - **Bt.** 6.000
Rubino profondo, vivace e consistente. Vibrante al naso, si distingue per la definizione del bouquet di rosa essiccata, peonia e ciclamino, marasca in confettura, liquirizia e chiodi di garofano, santolina e timo, accompagnati da sbuffi balsamici. Corrispondente il sorso, vivace nella sua freschezza, gradevolmente sapido e con un tannino giovane e tonico, che per ora incentiva la beva e assicura un lungo futuro. Vinificato in acciaio, matura in barrique per un anno. Faraona ripiena ai carciofi e salsiccia.

TTT

**OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO RAMATO
LA GENISIA 2018**

Rosato Doc - Pinot grigio 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 10 - **Bt.** 6.500
Rosa tenue e lucente. Elegante panorama olfattivo che insiste sulla sinergia di frutta e spezie: lampone, ciliegia e fragolina di bosco, cardamomo, vaniglia e paprica dolce, insieme a rosa e cenni di fieno. La freschezza del frutto guida la dinamica gustativa, mentre nella combinazione di buon corpo e piacevole sapidità si ritrova un appagante equilibrio; chiude con un finale di frutta e spezie. Solo acciaio. Zuppa di gamberi al latte di cocco.

TTTT

**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO
NATURE RISERVA 110 LA GENISIA 2014**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% - **€** 20 - **Bt.** 6.500

Giallo dorato, con fine e prolungato perlage. Bouquet vivace, dinamico e variegato, con il melone che si accosta alla nocciola e al miele d'acacia, arricchendosi di sensazioni più evolute che richiamano una mineralità scura di grafite. Immediato il sorso, che rilancia la freschezza con la sottile carbonica e una gustosa sapidità; prolungata la persistenza. Sosta sui lieviti per 36 mesi. Frittura di paranza.

TTTT

**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE
LA GENISIA 2018**

Rosso Dop Frizzante - Croatia 100%
Alc. 13% - **€** 10 - **Bt.** 40.000

TT

**OLTREPÒ PAVESE BARBERA UVE BIO
LA GENISIA 2017**

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

TT

**OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE
LA GENISIA 2018**

Bianco Dop - Riesling renano 100%
Alc. 13% - **€** 10 - **Bt.** 6.000

TT

**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE UVE BIO
LA GENISIA 2017**

Rosso Dop - Croatia 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 10 - **Bt.** 6.000



TORREVILLA®






1907

Vini e Spumanti

La consultazione

Una descrizione introduttiva riporta per ogni azienda gli aspetti più significativi. I dati anagrafici e quelli legati ai dettagli tecnici della produzione sono stati forniti o confermati dall'azienda stessa.

L'aspetto qualitativo dei campioni degustati è stato suddiviso in cinque fasce di valutazione, identificate graficamente da una vite stilizzata che, moltiplicata, compone idealmente un piccolo filare.

	da 75 a 79 punti:	vini di discreto profilo stilistico e organolettico
	da 80 a 84 punti:	vini di buon profilo stilistico e organolettico
	da 85 a 88 punti:	vini di ottimo profilo stilistico e organolettico
	da 89 a 90 punti:	vini di ottimo profilo alla soglia dell'eccellenza
	da 91 punti:	vini di eccellente profilo stilistico e organolettico

 = Vino bianco

 = Vino rosato

 = Vino rosso

Il simbolo della Freccia 

Identifica i vini Cupido, vini dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso.

Il simbolo del Salvadanaio 

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

Il sigillo del Tastevin 

Con il logo dell'Associazione Italiana Sommelier sono stati premiati 22 vini con valutazione di eccellenza. Si tratta di vini che, a nostro avviso, hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati, senza alcuna sudditanza psicologica nei confronti del numero di bottiglie prodotte o dell'immagine del produttore.