



TORREVILLA®

1907



Barbera

Denominazione di Origine Protetta

Uve

Barbera

Zona di Produzione

Comuni di Codevilla e Torrazza Coste

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura delle uve - il mosto ottenuto viene inviato nelle vasche ad iniziare la fermentazione tumultuosa con la presenza di bucce e vinaccioli - il tempo di permanenza del mosto sulle vinacce è di circa dieci giorni.

Il mosto/vino viene travasato nelle vasche di cemento vetrificato a completare la fermentazione lenta, terminata la quale viene nuovamente travasato in altri recipienti e li conservato fino al momento dell'utilizzo per l'imbottigliamento.

Imbottigliamento

Dopo il necessario periodo di affinamento in vasche d'acciaio il vino viene messo direttamente in bottiglia nel caso del vino tranquillo o in autoclave per avviare la rifermentazione al fine di ottenere la presa di spuma.

Nel Bicchiere

Vino tranquillo

Alcool

12,5% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino brillante con riflessi granata.

Profumo: intenso dall'aroma fruttato e vinoso.

Gusto: ampio e persistente leggermente acidulo che ricorda i piccoli frutti rossi (ribes, fragole, lamponi).

Temperatura di Servizio

Da servire 14-16° C

Formati Disponibili

75 cl - 37,5 cl

torrevilla.it