



TORREVILLA®

1907



Cortese

Denominazione di Origine Protetta

Vino Frizzante

Uve

Cortese

Zona di Produzione

Comuni di Codevilla, Torrazza Coste e Retorbido

Vinificazione

Le uve vengono pressate in modo soffice ed il mosto viene immediatamente separato dalle vinacce. Alcune partite vengono criomacerate. Il mosto viene fermentato in vasche termocondizionate e quindi pulito e stoccato in vasche d'acciaio.

Imbottigliamento

Al fine di ottenere la piacevole vivacità, il vino base viene rifermentato in autoclave, quindi imbottigliato al termine della presa di spuma.

Nel Bicchiere

Vino vivace

Alcool

11,5% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: molto intenso, floreale/amaro (vi domina la rosa e le composite in genere).

Gusto: morbido, franco e persistente dove le note floreali del profumo si fondono con il fruttato del gusto.

Temperatura di Servizio

Da servire 4-6° C

torrevilla.it