



TORREVILLA®

1907



Pinot Nero

Denominazione di Origine Protetta

Vino Frizzante

Uve

Pinot Nero, vinificato in bianco

Zona di Produzione

Comuni di Codevilla, Torrazza Coste, Borgo Priolo e Montebello della Battaglia

Vinificazione

Trattandosi di vino bianco ottenuto da uve rosse, nel processo di vinificazione occorre separare immediatamente il mosto dalle vinacce al fine di evitare la cessione del colore. Dopo la pressatura soffice il mosto viene pulito e inoculato con i lieviti selezionati, quindi messo a fermentare in vasche termocondizionate. Terminata la fermentazione il vino viene stoccato in vasche d'acciaio inox.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento viene effettuato nel periodo gennaio - aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Nel Bicchiere

Vino vivace

Alcool

12% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico con talora riflessi rosa.

Profumo: intenso richiama la crosta del pane.

Gusto: persistente con reminiscenze di mandorla amara.

Temperatura di Servizio

Da servire 4-6° C

Formati Disponibili

75 cl - 37,5 cl

torrevilla.it