



TORREVILLA®

1907



Riesling

Denominazione di Origine Protetta

Uve

Riesling

Zona di Produzione

Comuni di Codevilla, Torrazza Coste, Borgo Priolo e Mornico Losana

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve con immediata separazione del mosto dalle vinacce. Pulizia del mosto seguita da fermentazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione si procede al travaso del vino e quindi allo stoccaggio in vasche d'acciaio.

Imbottigliamento

Al fine di conservarne il più a lungo possibile il profumo e la fragranza, il vino viene imbottigliato giovane, nel periodo gennaio / marzo successivo alla vendemmia.

Nel Bicchiere

Vino tranquillo

Alcool

12% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico con talora riflessi verdi.

Profumo: delicato e piacevole con sentore di mela golden delicious.

Gusto: franco e persistente nel cui retrogusto l'aroma intenso ricorda sempre le pomacee.

Temperatura di Servizio

Da servire 4-6° C

Formati Disponibili

75 cl - 37,5 cl

torrevilla.it