



# TORREVILLA®

1907



## La Genisia Cruasé Rosé

Denominazione di Origine Controllata a Garantita

Spumante Metodo Classico

### Uve

Pinot Nero

### Zona di Produzione

Comune di Codevilla

### Vinificazione

Pressatura soffice delle uve Pinot nero al fine di ottenere il mosto color rosa scarico.

Fermentazione del mosto a temperatura controllata.

### Imbottigliamento

Al vino "base" vengono aggiunti lo sciroppo zuccherino ed i lieviti al fine di attivare la rifermentazione in bottiglia. Dopo il riempimento, le bottiglie vengono conservate in posizione orizzontale per almeno 24 mesi, durante i quali lo spumante va incontro a maturazione.

Al termine di questa fase avviene la sboccatura e la tappatura definitiva.

Pressione in bottiglia 5,5 atmosfere.

### Nel Bicchiere

Vino Spumante rosé dal perlage fine e persistente

### Alcool

12,5% Vol

### Caratteristiche Organolettiche

*Colore:* rosa tenue brillante con riflessi violacei.

*Profumo:* intenso e delicato molto penetrante.

*Gusto:* intense, fruttato, morbido ed armonico rivela una piacevole corposità.

### Temperatura di Servizio

Da servire 4-6° C

### Formati Disponibili

75 cl - 150 cl - Astucciato

[torrevilla.it](http://torrevilla.it)