



TORREVILLA®

1907



La Genisia Brut Pinot Nero

Novemesi

Denominazione di Origine Protetta

Spumante Metodo Charmat

Uve

Pinot Nero

Zona di Produzione

Comune di Codevilla e Torrazza Coste

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve con pulizia del mosto e sua fermentazione a temperatura controllata, stoccaggio del vino finito in piccoli recipienti d'acciaio inox.

Imbottigliamento

Fermentazione del vino in recipienti d'acciaio (autoclavi) per la presa di spuma. Lunga maturazione dello spumante sulle fecce nobili per nove mesi prima dell'imbottigliamento (Metodo Martinotti).

Nel Bicchiere

Vino Spumante

Alcool

12% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: perlage fine e persistente, giallo con riflessi dorati.

Profumo: molto intenso che ricorda l'albicocca matura, la pesca di vigna appassita.

Gusto: ampio delicato morbido e persistente con reminiscenze al retrogusto di mandorle dolci.

Temperatura di Servizio

Spumante da servire ben freddo, 4-6° C

torrevilla.it