



TORREVILLA®
1907



Bonarda

Denominazione di Origine Protetta

Vino Frizzante

Uve

Croatina

Zona di Produzione

Comuni di Codevilla, Torrazza Coste e Mornico Losana

Vinificazione

Alla pigiatura delle uve segue la fermentazione del mosto a contatto con le vinacce per un periodo di 7-10 giorni. La composizione del mosto/vino nella fase di svinatura prevede la presenza di una percentuale di zucchero tale da poter permettere successivamente al vino di rifermentare.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento del vino è preceduto dalla rifermentazione dello stesso in autoclave, al fine di acquisire il caratteristico aspetto spumoso.

Nel Bicchiere

Vino vivace dalla persistente spuma color granata

Alcool

12,5% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino carico con riflessi granata.

Profumo: intenso, fine, persistente. Piacevolissime note vinose accompagnate da aromi di frutta molto matura (pesca, prugna, albicocca).

Gusto: persistente, intenso, corposo con finale morbido e piacevolmente stuzzicante per effetto della vivacità.

Temperatura di Servizio

Da servire 12-14° C

torrevilla.it