



TORREVILLA[®]
1907

Bonarda dell'Oltrepò Pavese BIO

Denominazione di Origine Protetta

Uve

Croatina

Zona di Produzione

Comune di Torrazza Coste

Vinificazione

Alla pigiatura delle uve segue la fermentazione del mosto a contatto con le vinacce per un periodo di 7-10 giorni. Svinatura del mosto/vino e successivo completamento della fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata. Successivamente il vino viene centrifugato e conservato a bassa temperatura al fine di mantenere intatti i profumi.

Imbottigliamento

Dopo il necessario periodo di affinamento in vasche termo condizionate il vino viene messo direttamente in bottiglia.

Nel Bicchiere

Vino tranquillo

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.

Temperatura di Servizio

Da servire 12-14° C



torrevilla.it