



TORREVILLA®

1907



Pinot Nero Brut

Denominazione di Origine Protetta

Spumante Metodo Charmat

Uve

Pinot Nero

Zona di Produzione

Comune di Torrazza Coste e Codevilla

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve con immediata separazione del mosto dalle vinacce per evitare da parte di queste ultime la cessione della sostanza colorante - fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata - conservazione del vino in vasche d'acciaio inox.

Imbottigliamento

Rifermentazione del vino base in autoclave. Maturazione dello spumante finito nello stesso recipiente per 6 mesi - imbottigliamento.

Pressione in bottiglia 4,5 atmosfere.

Nel Bicchiere

Vino Spumante

Alcool

12% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: intenso, persistente con sentore di crosta di pane.

Gusto: morbido, intenso, molto persistente e delicato dal retrogusto piacevole che ricorda le mandorle dolci.

Temperatura di Servizio

Da servire 4-6° C

torrevilla.it