



TORREVILLA®

1907



Pinot Nero Chinato

Uve

Pinot Nero

Zona di Produzione

Comune di Codevilla

Vinificazione

Il prodotto "di partenza" è il vino pinot nero: un vino importante dell'Oltrepò Pavese, ottenuto da selezionate uve vinificate in rosso con una lunga macerazione delle bucce nel mosto. Terminata la fase di fermentazione, il vino è stato messo in piccole botti di legno da 225 litri e lì conservato per circa due anni.

L'aromatizzazione del vino è stata opera di maestri cantinieri esperti in questa antica arte. Sono state utilizzate diverse spezie tra cui in modo particolare: la corteccia di China Calissaia (*Cinchona officinalis/calysaia*), Camomilla romana (*Anthemis nobilis*), Maggiorana (*Origanum majorana*), Arancia amara (*Citrus aurantium-amara*), Assenzio gentile (*Artemisia pontica*), Cannella (*Cinnamomum cassia*), Garofano (*Dianthus caryophyllus*), Ginepro (*Juniperus communis*), Ireos (*Iris fiorentina*), Meliloto (*Melilotus officinalis*), Noce Moscata (*Myristica fragrans*), Pimento (*Pimenta officinalis*), Salvia (*Salvia sclarea*), Coriandolo (*Coriandrum sativum*)

Alcool

Alcool: 16% Vol

Zucchero: 14%

Temperatura di Servizio

Variabile a seconda delle circostanze e dei modi in cui viene servito.