



TORREVILLA[®]
1907



Pinot Nero Bio

Denominazione di Origine Protetta

Uve

Pinot Nero

Zona di Produzione

Comuni di Torrazza Coste e Montebello della Battaglia

Vinificazione

La vinificazione è stata effettuata "in rosso" seguendo una particolare procedura tesa all'ottenimento di un vino dotato di grande corpo ed ottima intensità colorante.

Imbottigliamento

Al termine della fermentazione il vino viene travasato in vasche di cemento dove riposa per almeno 6 mesi.

Nel Bicchiere

Vino tranquillo

Alcool

12,5% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti all'aranciato.

Profumo: molto intenso, fine, persistente, dall'aroma complesso dove il fruttato e l'erbaceo si uniscono armonicamente allo speziato.

Gusto: pieno e vellutato, molto persistente: il variegato quadro aromatico è ben supportato dal corpo del vino che trova espressione nei suoi tannini dolci.

Temperatura di Servizio

Da servire 14-16° C

torrevilla.it