



TORREVILLA®
1907



Novello

Indicazione di Origine Protetta

Uve

Pinot Nero

Zona di Produzione

Comuni di Codevilla – Torrazza Coste

Vinificazione

Macerazione ad acino intero delle uve in contenitore sigillato saturo al 100% di anidride carbonica, in seguito termine della fermentazione in assenza di vinacce, conservazione momentanea del vino finito in piccole vasche d'acciaio.

Imbottigliamento

Ultima settimana di Ottobre

Nel Bicchiere

Vino tranquillo

Alcool

11,5 % Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: intenso di frutta rossa matura

Gusto: fresco, morbido, e persistente con note di frutti di bosco.

Abbinamenti: piatti autunnali a base di carne e verdura, funghi, e formaggi freschi.

Particolarmente indicato come da tradizione con caldarroste

Temperatura di Servizio

Da servire 10° C