



**TORREVILLA®**  
1907

## Pinot Nero Turchè

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, successivamente il vino viene versato in botti di legno per un ulteriore affinamento per un periodo di altri 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 aroma di vaniglia e cuoio

*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](http://torrevilla.it)