



TORREVILLA®
1907



Cortese Garlà

Denominazione di Origine Protetta

Uve

Cortese

Zona di Produzione

Comune di Codevilla, Loc. Garlazzolo

Vinificazione

Pigiatura delle uve e breve macerazione a freddo delle bucce nel mosto. Svinatura dopo 6/8 ore di permanenza del mosto sulle vinacce con immediata filtrazione e refrigerazione dello stesso.

Fermentazione del mosto a temperatura controllata. Conservazione del vino finito in piccoli contenitori in acciaio inox per almeno sei mesi dal momento del primo travaso.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento si effettua entro aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Nel Bicchiere

Vino tranquillo

Alcool

12,5% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi dorati.

Profumo: molto intenso, fine, persistente, tendente al fruttato.

Gusto: pieno, fresco, morbido, molto piacevole.

Il retrogusto aromatico ricorda la confettura di pesca gialla ed albicocca.

Temperatura di Servizio

Da servire 6-8° C