



TORREVILLA[®]
1907

Pinot Nero Brut d.o.c.g.



Denominazione di Origine Controllata a Garanzia Spumante Metodo Classico

Uve

Pinot Nero

Zona di Produzione

Comune di Torrazza Coste

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve - pulizia del mosto fermentazione del mosto a temperatura controllata - stoccaggio del vino finito in piccoli recipienti in acciaio inox.

Imbottigliamento

Aggiunta al vino base di sciroppo zuccherino e lieviti selezionati per permettere la rifermentazione in bottiglia - imbottigliamento del vino - messa in catasta delle bottiglie in posizione orizzontale - rifermentazione del vino in bottiglia e maturazione dello spumante sulle fecce nobili per almeno 24 mesi - sboccatura e tappatura dello spumante pronto per il consumo.

Pressione in bottiglia 5,5 atmosfere.

Nel Bicchiere

Vino Spumante dal perlage fine e persistente

Alcool

12,5% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: molto intenso che ricorda il miele millefiori.

Gusto: ampio, delicato, morbido e persistente con reminiscenze al retrogusto di frutta candita.

Temperatura di Servizio

Da servire 4-6° C

Formati Disponibili

75 cl

Torrevilla.it