



**TORREVILLA**<sup>®</sup>  
1907



## Riesling Superiore Bio

Denominazione di Origine Protetta

### Uve

Riesling Renano e Riesling Italoico

### Zona di Produzione

Comuni di Torrazza Coste, Codevilla e Borgo Priolo

### Vinificazione

In bianco con parziale macerazione a freddo prima della fermentazione che avviene in vasche di acciaio a 16-18°C.

### Imbottigliamento

Dopo il necessario periodo di affinamento sulle fecce di 6 mesi in vasche termo condizionate a 15°C il vino viene messo direttamente in bottiglia.

### Nel Bicchiere

Vino tranquillo

### Alcool

13% Vol

### Caratteristiche Organolettiche

*Colore:* giallo paglierino con talora riflessi verdognoli.

*Profumo:* delicato con sentore fruttato.

*Gusto:* franco e persistente.

### Temperatura di Servizio

Da servire 8-10° C

[torrevilla.it](http://torrevilla.it)