



TORREVILLA®



Sangue di Giuda

Denominazione di Origine Protetta

Vino Frizzante Dolce

Uve

Barbera, Croatina e Uva rara

Zona di Produzione

Comuni di Cigognola e Montù Beccaria

Vinificazione

La pigiatura delle uve avviene previa diraspatura ed il mosto rimane a contatto con le bucce per il tempo necessario affinché assuma un colore rosso rubino intenso. Appena si avvia la fermentazione, il mosto/vino viene separato dalle bucce e filtrato. Esso si mantiene dolce impedendo la fermentazione mediante l'impiego del freddo.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento viene preceduto dalla rifermentazione in autoclave per la presa di spuma.

Nel Bicchiere

Vino frizzante dalla spuma rosso porpora

Alcool

7% Vol

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino carico brillante.

Profumo: molto intenso, persistente, fine e fruttato: una macedonia di ciliegie, fragole, pesche e banane.

Gusto: molto intenso, dolce, rotondo, con una punta finale di piacevole sapidità.

Temperatura di Servizio

Da servire a 12-14° C

torrevilla.it