



COMUNICATO STAMPA

LA PASQUA CON TORREVILLA IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE DELL'OLTREPÒ PAVESE

VINO E PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE DAI PRODUTTORI LOCALI: LA PROPOSTA DI TORREVILLA PER LA PASQUA 2021 È UN VIAGGIO NEI SAPORI PIÙ AUTENTICI DELL'OLTREPÒ PAVESE, CHE, CON IL SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO, ARRIVA SULLE TAVOLE DI TUTTA ITALIA.

Torrazza Coste (PV), marzo 2021 – Pasqua: da sempre un'occasione speciale per imbandire la propria tavola di sapori e profumi tipici del nostro paese. E in occasione di questa imminente festività, **Torrevilla, l'Associazione di viticoltori che riunisce oltre 200 vignaioli** nel cuore dell'Oltrepò Pavese, è pronta a deliziare i palati di tutti gli italiani con il meglio delle produzioni enogastronomiche del territorio.

Si inizia dai brindisi con il **Pinot Nero Riserva 110 Nature**: D.O.C.G. Metodo Classico, è uno spumante dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, al gusto intenso, fresco e molto morbido, con finale persistente. Si continua con un **Pinot Nero Riserva 110**: rosso rubino con riflessi violacei, è perfetto per accompagnare primi e secondi di carne, grazie al suo profumo intenso con eleganti note di piccoli frutti rossi che si sposano a piacevoli sentori di spezie, e al suo gusto intenso e piacevolmente fresco.

Buono invece con formaggi morbidi e stagionati il **Sangue di Giuda** della **Linea Il Montù**, nata lo scorso anno dall'acquisizione della Cantina Storica fondata nel 1902 a Montù Beccaria (PV): vino rosso frizzante dal profumo intenso, fragrante di mosto e frutti di bosco, e dal gusto dolce, ma mai stucchevole, con una piacevole freschezza sul finale, è da provare anche con i biscotti o – per un accostamento più goloso e particolare – con del **cioccolato al latte ai profumi di frutti rossi**.

E, parlando di dolci, tra i protagonisti del dessert non può mancare il Moscato, che TorreVilla propone nella **Linea Classica**, con l'**Oltreoro Moscato Frizzante**, dal gusto dolce, pieno e con piacevole retrogusto leggermente "citrino", e nella **Linea La Genisia** con il **Moscato Spumante**, dal profumo tipicamente aromatico, con sentori di rosa canina e foglia di salvia, e con il **Moscato Passito**, che conquista per il suo intenso profumo di frutta gialla candita con piacevoli note finali di foglia di salvia e cannella.

Perfetto con il Moscato è un **dolce simbolo dell'Oltrepò Pavese**, tanto da aver ottenuto la **De.Co. nel 2006**: la **torta di mandorle**, o – nel dialetto locale – "Ra turta d'armandor". Le sue origini risalgono al X secolo quando i Saraceni invasero queste terre e piantarono numerosi mandorli, e storia vuole che la torta di mandorle fosse protagonista dei **banchetti dei Malaspina**, i Signori di Varzi che annoverarono, tra i loro ospiti, nomi illustri come **Dante Alighieri e l'Imperatore Federico Barbarossa**. Dalle corti dei nobili alle cucine dei giorni nostri, ricetta e tradizione sono rimaste invariate: preparata con farina, zucchero, uova, burro e qualche goccia di limone, la torta di mandorle non si deve tagliare con il coltello, ma...v'è rotta con un energico pugno!

La torta di mandorle si può trovare nelle **Botteghe del Vino di TorreVilla**, insieme ad un'**accurata selezione di prelibatezze gastronomiche e specialità tipiche del territorio**, risultato della collaborazione che l'Associazione di Viticoltori porta avanti da anni con i **piccoli produttori locali**: dal miele biologico alla **Mostarda di Voghera**, passando dal **salame crudo di Varzi D.O.P.**, fino ai dolci tipici, come, oltre alla torta di mandorle, i **Baci di Godiasco**, i **Brasadè** e le **Ciambelle dell'Oltrepò Pavese**.

Tutti i vini TorreVilla e le produzioni gastronomiche dell'Oltrepò sono disponibili nelle **Botteghe del Vino a Codevilla e Torrazza Coste** e **si possono ricevere direttamente a casa grazie al servizio di consegna a domicilio**, attivo in tutta Italia. Per info: <https://www.torrevilla.it/>



TORREVILLA è l'associazione di viticoltori punto di riferimento per la viticoltura oltrepadana da 114 anni. Riunisce 200 vignaioli che ogni giorno, con fatica e dedizione, si dedicano alla coltivazione della vite su oltre 600 ettari di terreno sparsi su nove comuni lombardi. Tra le più dinamiche realtà dell'Oltrepò Pavese vitivinicolo (circa 50.000 quintali di uve lavorate ogni anno e una produzione annua attorno ai 2.500.000 di bottiglie), Torrevilla rivendica con orgoglio il suo profondo legame con il territorio, la secolare esperienza tramandata di padre in figlio, e la voglia di guardare al futuro investendo in tecnologie e collaborazioni che rendano la viticoltura sempre più efficiente e sostenibile.

www.torrevilla.it

UFFICIO STAMPA TORREVILLA

Emanuela Capitanio . 347 4319334
Alessandra Perrucchini . 340 4212323
press@wondercomunicazione.net