



COMUNICATO STAMPA

## I VINI DI TORREVILLA A IRIA VINUM I SAPORI DELL'OLTREPÒ VANNO IN SCENA AL CASTELLO DI VOGHERA

DAGLI ABBINAMENTI TRADIZIONALI A QUELLI PIU' INUSUALI, E TANTE DEGUSTAZIONI PER UN WEEKEND DEDICATO ALLE PRODUZIONI VINICOLE E GASTRONOMICHE DELL'OLTREPO' PAVESE NELL'EVENTO DI MOVIMENTO TURISMO DEL VINO LOMBARDIA.

Iria Vinum  
14, 15, 16 maggio 2021 - dalle 10.00 alle 18.00  
Castello Visconteo di Voghera

*Torrazza Coste (PV), 12 maggio 2021* – Tornano gli eventi primaverili all'insegna del buon bere. **Torrevilla, l'Associazione di viticoltori che riunisce oltre 200 vignaioli nel cuore dell'Oltrepò Pavese**, porta alcuni dei suoi vini più apprezzati a **"Iria Vinum – l'Oltrepò in tutte le sue sfumature"**, l'evento organizzato da *Movimento Turismo del Vino della Lombardia*, l'associazione no profit che promuove l'enoturismo a livello regionale, in programma al **Castello di Voghera dal 14 al 16 maggio**.

Una tre giorni per immergersi nei sapori e nei profumi dell'Oltrepò Pavese nella cornice d'eccezione dell'antico Castello Visconteo, tra le cui mura sarà possibile assaggiare non solo vino, ma anche una variegata selezione di prelibatezze gastronomiche del territorio, nonché lasciarsi accompagnare in abbinamenti cibo-vino negli **eventi di degustazione "Officine dei Sapori"** in programma per tutto il weekend.

Ad attendere i visitatori ai due stand di TorreVilla un poker di etichette capace di soddisfare tutti i palati:

- il **Pinot Nero Riserva 110 Nature Docg**, lo spumante Metodo Classico dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente e profumo molto intenso, con piacevoli note agrumate e sentori di frutta secca e piccola pasticceria;
- il **Pinot Nero Riserva 110 Oltrepò Pavese Dop**, rosso fermo dal tipico color rubino con riflessi violacei, offre al naso eleganti note di piccoli frutti rossi e sentori di spezie, mentre al palato è piacevolmente fresco, morbido, avvolgente nei suoi dolci tannini, con un finale persistente e pulito;
- il **Cortese Oltrepò Pavese Dop**, il cortese in purezza dal carattere fresco e piacevole, conquista per il gusto pieno e morbido e il suo retrogusto aromatico che ricorda pesca gialla e albicocca, che lo rendono un vino versatile, adatto a infiniti abbinamenti;
- il **Bonarda Frizzante Oltrepò Pavese Dop**, rosso rubino con riflessi granata, al naso note vinose con aromi di frutti matura, al palato persistente, corposo, con finale morbido e piacevolmente vivace, è ottimo su insaccati e stagionati (come il locale salame di Varzi) e piatti di carne, è eccezionale con ogni tipo di formaggio.

Non solo: tra gli appuntamenti del calendario di eventi degustativi, TorreVilla invita tutti i wine lovers a **"Bollicine d'Oltrepò e ostriche"**, in programma **sabato 15 maggio alle 11.00**: un incontro eccezionale tra gli spumanti oltrepadani e il prodotto francese più conosciuto al mondo. Per l'occasione, TorreVilla ha selezionato il suo Metodo Classico **Riserva 110 Nature**, perfetto come aperitivo e a tutto pasto, specialmente con piatti complessi a base di pesce, che sarà proposto in abbinamento all'**ostrica Fine De Claire** - a cui è stata assegnata la famosa etichetta Label Rouge che indica la perfezione in termini gastronomici-culturali -, con il suo gusto tipico che lascia in bocca un equilibrato sapore salino e un retrogusto di breve durata con sentori di nocciola.



Iria Vinum: Info & Costi. Per motivi di sicurezza, per partecipare è necessario prenotare l'ingresso (15,00 euro per gli adulti, gratuito per i bambini) sul sito: <https://enonautilus.com/experiences/iria-vinum:-l'oltrepo-in-tutte-le-sue-sfumature>. All'arrivo all'area espositiva, sarà fornito il kit per la degustazione (calice e tasca). Per gli eventi "Officine dei Sapori" è richiesta la prenotazione contattando MTV Lombardia scrivendo a [eventi@mtvlombardia.com](mailto:eventi@mtvlombardia.com) o telefonando al numero 351 8809912. Elenco dei produttori, calendario completo degli eventi e ulteriori informazioni disponibili su: <https://www.mtvlombardia.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](http://www.torrevilla.it)

#### UFFICIO STAMPA TORREVILLA

Emanuela Capitanio . 347 4319334  
Alessandra Perrucchini . 340 4212323  
[press@wondercomunicazione.net](mailto:press@wondercomunicazione.net)