



NOTA STAMPA

IL METODO CLASSICO DI TORREVILLA A “50 SFUMATURE DI PINOT NOIR”

L'Associazione di Viticoltori torna nel centro storico di Voghera per la seconda edizione di “50 Sfumature di Pinot Noir”: un weekend di degustazioni alla scoperta del vitigno principe dell'Oltrepò Pavese.

Venerdì 8 ottobre 2021, dalle 18.00 alle 20.00
Sabato 9 ottobre 2021, dalle 16.00 alle 20.00
Domenica 10 ottobre 2021, dalle 11.00 alle 19.00
Voghera (PV)

Voghera, ottobre 2021 – **Torrevilla**, l'associazione di viticoltori che riunisce 200 soci nel cuore dell'Oltrepò Pavese, torna alla seconda edizione di “50 Sfumature di Pinot Noir”, l'evento, organizzato da *Movimento Turismo del Vino Lombardia*, che, da venerdì 8 a domenica 10 ottobre, animerà le vie e il centro storico di Voghera con degustazioni ed eventi dedicati al Pinot Nero, che vede proprio nell'Oltrepò Pavese il suo primo produttore in Italia. Un intero weekend durante il quale i visitatori potranno muoversi all'interno di un vero e proprio percorso sensoriale, con ben 50 punti di degustazione, collocati nelle principali attività del centro di Voghera, in cui scoprire tutte le espressioni di questo vitigno, anche in abbinamento ai prodotti gastronomici locali.

Per l'occasione, **Torrevilla** proporrà in degustazione una selezione di **spumanti Metodo Classico** della **Linea La Genisia**. In particolare:

- **Riserva 110 Pinot Nero Nature Docg**: spumante Metodo Classico color giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, si distingue per il suo profumo molto intenso con piacevoli note agrumate e sentori di frutta secca e piccola pasticceria, e per il gusto intenso, fresco e molto morbido con finale persistente.
In degustazione alla **Casa della Musica Moroni** (Via Emilia 86) con il Sommelier Carlo Aguzzi
- **Cruasé Rosé Docg**: spumante Metodo Classico dal perlage fine e persistente, si caratterizza per un profumo intenso e delicato molto penetrante e per un gusto fruttato, morbido ed armonico che rivela una piacevole corposità.
In degustazione presso **Insolito Cafè** (Via Emilia 190)
- **Pinot Nero Brut Docg**, spumante Metodo Classico dal perlage fine e persistente e colore giallo paglierino dai riflessi dorati, ha un profumo molto intenso che ricorda il miele millefiori e un gusto ampio, delicato, morbido e persistente con reminiscenze al retrogusto di frutta candita.
In degustazione da **Bersani Bimbi** (Via Garibaldi 24)

Non solo: gli **spumanti Metodo Classico di Torrevilla** saranno protagonisti dell'**aperitivo con Oscar Farinetti**, domenica 10 alle 18.00, presso il **Pinot Nero Point** in Piazza del Duomo, curato da La Cappelleria Wine Bar (evento su prenotazione).



50 Sfumature di Pinot Noir. Per informazioni e prenotazioni:

- Movimento Turismo del Vino Lombardia: <https://www.mtvloMBardia.it/>
- Enonutilus: <https://enonutilus.com/experiences/50-sfumature-di-pinot-noir-ii-a-edizione>

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