



TORREVILLA®

Bianco Frizzante

Pinot Nero in Bianco

OLTREPÒ PAVESE DOC

Come nella migliore tradizione, salgono flebili bolle d'antica emozione: è il Pinot Nero con la sua bianca interpretazione.



TIPOLOGIA

Vino Bianco Frizzante

UVE

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Torrazza Coste, Codevilla, Borgo Priolo e, Montebello della Battaglia

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argilloso-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Il vino bianco è ottenuto da uve rosse. Nel processo di vinificazione, occorre separare immediatamente il mosto dalle vinacce al fine di evitare la cessione del colore. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene messo a fermentare in vasche termocondizionate di acciaio inox. Successivamente avviene la presa di spuma in autoclave.

NOTE DEGUSTATIVE

Tenue colore giallo paglierino brillante con vivaci riflessi verdolini. Profumi intensi e freschi si rincorrono, partendo da cadenze fruttate per virare su graziosi fiori bianchi. Sorso morbido, con un finale piacevolmente sapido.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, primi piatti e risotti di verdure, piatti delicati a base di pesce e carni bianche.

FORMATO

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C