



TORREVILLA®

METODO CLASSICO

Spumante

Pinot Nero Brut

OLTREPÒ PAVESE DOCG

*Bollicina rapida fine che rallegra
i nostri cuori e ci regala la
tradizionale magia che solo il metodo
classico d'Oltrepò ci può donare.*



TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico Brut

UVE

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Torrazza Coste

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argilloso-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte rigorosamente a mano e in cassette, vengono portate in cantina e sottoposte a soffice pressatura. La fermentazione avviene a 16°C in vasche d'acciaio ed è seguita da una seconda fermentazione in bottiglia.

AFFINAMENTO

Lo spumante affina 24 mesi sui lieviti e riposa in bottiglia per almeno 4 mesi dopo la sboccatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, bollicine persistenti e sottili. Profumo intenso di fiori primaverili, con ricordi di mandorla fresca che chiudono su una piacevole nota di miele millefiori. Sorso prolungato e dinamico, sorretto da un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche.

FORMATO

75 cl e Magnum 150cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C