



TORREVILLA®

METODO CLASSICO

Spumante

Pinot Nero Nature

OLTREPÒ PAVESE DOCG

*Crudo, messo a nudo, fine,
unico e dalla generosa persistenza.
Marriage d'amour di ogni viaggio
enogastronomico.*



TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico Nature

UVE

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Borgo Priolo

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 bianchi, note agrumate croccanti e sentori di frutta secca e pasticceria.

ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto per accompagnare piatti a base di pesce, sia crudo che cotto, torte salate e carni bianche.

FORMATO

75 cl e Magnum 150cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C