

Tipologia

Spumante Metodo Martinotti

Uvaggio

100% Pinot Nero

Zona di Produzione

Torrazza Coste e Codevilla

Sistema di Allevamento

Guyot e Casarsa

Idensità

4.500 - 5.000 ceppi per ettaro

Vigneto di Origine

I vigneti presentano caratteristiche altimetriche che vanno dai 100 ai 450m s.l.m., differenti esposizioni e suoli molto eterogenei.

Vinificazione

Le uve vengono pressate delicatamente. Il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio a temperatura controllata per la fermentazione. Dopo un breve periodo di affinamento del vino base si procede alla presa di spuma con la seconda fermentazione in autoclave.

Affinamento

Affinamento di 9 mesi sui lieviti in autoclave con bâtonnage periodici.

Note Degustative

Il vino ha un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati e un perlage fine e persistente. Al naso, note di albicocca matura e pasticceria. Al palato, è morbido e delicato, con un retrogusto di mandorle dolci e un finale sapido.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

4°- 6°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 12,00 %; Acidità totale 6,50 gr/l
Residuo zuccherino 4,00 gr/l



LA GENISIA

METODO MARTINOTTI

NOVEMESI BRUT

OLTREPÒ PAVESE DOC

