

TIPOLOGIA

Spumante Metodo Martinotti

UVAGGIO

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Torrazza Coste e Codevilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Casarsa

DENSITÀ

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

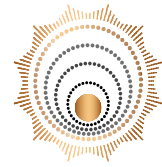
75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4°- 6°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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



LA GENISIA

METODO MARTINOTTI

Novemesi Brut

OLTREPÒ PAVESE DOC

