



LA GENISIA

OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT

UVAGGIO

100% Pinot Nero

ZONA DI ORIGINE

Torrazza Coste, Codevilla, Valle Coppa, Valle Schizzola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

4.500-5.000 ceppi per ettaro

VIGNETI DI ORIGINE

I vigneti presentano caratteristiche altimetriche che vanno dai 200 ai 450m s.l.m., differenti esposizioni e suoli molto eterogenei.

La molteplicità di terroir che abbiamo a disposizione ci consente di operare una selezione di uve con maturazioni eterogenee, caratteristica che contraddistingue i nostri vini.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette, garantendo un'elevata qualità determinata dalla selezione in vigna. Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice per estrarre esclusivamente il mosto fiore. In seguito avviene la prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Dopo un periodo di affinamento in vasche d'acciaio, la primavera successiva alla vendemmia, avviene il tiraggio che consiste nell'imbottigliamento del vino base con l'aggiunta di lievito selezionato e zucchero che danno origine alla seconda fermentazione.

AFFINAMENTO

Affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti.

Affinamento in bottiglia di 4-6 mesi dopo la sboccatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Spuma cremosa con perlage brillante, fine e persistente.

Profumo complesso e intenso, risaltano le note agrumate e floreali con una distinta fragranza di miele millefiori e crosta di pane dovuta al lungo affinamento sui lieviti.

Al palato è fresco, rotondo e di equilibrata struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 12,5% Vol.; Acidità totale 7,00 gr/lt; Residuo zuccherino 6,00 gr/lt

