

TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico

UVAGGIO

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Torrazza Coste, Codevilla, Valle Coppa e Valle Schizzola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

4.000 - 5.000 ceppi per ettaro

VIGNETO DI ORIGINE

La molteplicità di terroir che abbiamo a disposizione ci consente di operare una selezione di uve con livelli di maturazione eterogenei, fattore che ci permette di ottenere blend equilibrati e costanti nelle diverse annate.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente in cassette, subiscono pressatura soffice per estrarre il mosto fiore. In questa fase avviene una breve macerazione a contatto con le bucce per consentire l'estrazione di un tenue color rosato caratteristico di questo vino. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo l'affinamento, in primavera, avviene il tiraggio, con l'imbottigliamento del vino base e l'aggiunta di lievito e zucchero per la seconda fermentazione.

AFFINAMENTO

Affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti.
Affinamento in bottiglia di 4-6 mesi dopo la sboccatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue con riflessi ramati, spuma cremosa e perlage fine. Profumo delicato di frutti a bacca rossa, con un gusto pieno e avvolgente, esaltato da una fresca acidità.

FORMATO

75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4°- 6°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 12,5%; Acidità totale 7,00 gr/lt;
Residuo zuccherino 4,00 gr/ltt



LA GENISIA

METODO CLASSICO

Pinot Nero Brut Rosé

OLTREPÒ PAVESE DOCG

