

Tipologia

Vino Rosso Frizzante

Uvaggio

100% Croatina

Zona di Produzione

Torrazza Coste e Codevilla

Sistema di Allevamento

Guyot e Casarsa

Idensità

4.000 - 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, diraspate e pigiate, vengono trasferite in vasche d'acciaio a temperatura controllata ed inoculate con lieviti selezionati che danno origine alla fermentazione. La composizione del mosto nella fase di svinatura prevede la presenza di una percentuale di zucchero residuo tale da consentire la presa di spuma nella rifermentazione in autoclave.

Affinamento

Affinamento di 3-4 mesi in autoclave.

Note Degustative

Colore rosso rubino carico con riflessi porpora. Profumo intenso con piacevoli note vinose accompagnate da aromi di frutta matura, amarena e prugna. Gusto intenso, corposo con finale morbido e piacevolmente stuzzicante per effetto della vivacità.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

14°- 16°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 14,00%; Acidità totale 6,00 gr/l
Residuo zuccherino 10,00 gr/l



LA GENISIA

BONARDA

OLTREPÒ PAVESE DOC

