



LA GENISIA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

UVAGGIO

100% Croatina

ZONA DI ORIGINE

Loc. Colombarola, Torrazza Coste

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

4.000-5.000 ceppi per ettaro

VIGNETI DI ORIGINE

Il vigneto di origine, condotto in regime di agricoltura biologica, ha un'altitudine di 280m s.l.m. e un'esposizione a Sud.

Il suolo è poco profondo e caratterizzato da una componente calcarea rilevante.

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. Per un'estrazione del colore ottimale vengono effettuati rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Affinamento di 3-4 mesi in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino carico.

Profumo intenso, piacevoli note vinose accompagnate da aromi di frutta matura, amarena e prugna.

Gusto intenso e corposo con finale morbido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°- 16°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 13,00%; Acidità totale 5,50 gr/lit; Residuo zuccherino 4,00 gr/lit

