

Tipologia

Vino Rosso Fermo

Uvaggio

100% Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione

Comune di Torrazza Coste e Località Cadè Piccola

Sistema di Allevamento

Guyot

Idensità

4.500 ceppi per ettaro

Vigneto di origine

Il vigneto di origine selezionato ha un'altitudine di 200m s.l.m e un'esposizione Sud-Ovest.

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 ottimale del colore vengono effettuati rimontaggi giornalieri.

Affinamento

Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Affinamento di 3-4 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo intenso con note aromatiche tipiche del vitigno che richiamano frutti rossi maturi e note vegetali. Al palato si presenta pieno e giustamente tannico rivelando un'ottima corposità.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

16°- 18°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 14,00%; Acidità totale 6,00 gr/l
Residuo zuccherino 2,50 gr/l



LA GENISIA

CABERNET SAUVIGNON

OLTREPÒ PAVESE DOC

