

## TIPOLOGIA

Vino Rosso Fermo

## UVAGGIO

100% Cabernet Sauvignon

## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Torrazza Coste e Località Cadè Piccola

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## DENSITÀ

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

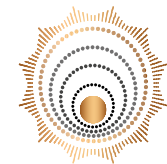
75 cl

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

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



LA GENISIA

# Cabernet Sauvignon

OLTREPÒ PAVESE DOC

