



**LA GENISIA**

## OLTREPÒ PAVESE DOC CABERNET SAUVIGNON

---

### UVAGGIO

100% Cabernet Sauvignon

### ZONA DI ORIGINE

Comune di Torrazza Coste, Località Cadè Piccola

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITÀ

4.500 ceppi per ettaro

### VIGNETI 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 granata, tendenti all'aranciato con l'invecchiamento.

Profumo intenso con note aromatiche tipiche del vitigno che richiamano frutti rossi maturi e note vegetali tipiche del vitigno.

Al palato si presenta pieno e giustamente tannico rivelando un'ottima corposità.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

