

## *Tipologia*

Spumante Metodo Classico Nature

## *Uvaggio*

100% Pinot Nero

## *Zona di Produzione*

Valle Coppa e Valle Schizzola

## *Sistema di Allevamento*

Guyot

## *Idensità*

4.000 - 5.000 ceppi per ettaro

## *Vigneto di Origine*

I vigneti si collocano nell'alta collina fra i 350m e i 400m s.l.m. con un'elevata escursione termica che consente di mantenere l'acidità delle uve durante la maturazione. Il terreno, prevalentemente calcareo, conferisce ai vini una spiccata mineralità.

La produzione è di circa 100q per ettaro.

## *Vinificazione*

Le uve, raccolte manualmente in cassette, subiscono una pressatura soffice per estrarre il mosto fiore. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

In primavera, durante il tiraggio, il vino viene imbottigliato con lievito e zucchero per avviare la seconda fermentazione.

## *Affinamento*

Affinamento di almeno 36 mesi sui lieviti.

Affinamento in bottiglia di 6 mesi dopo la sboccatura.

## *Note Degustative*

Colore giallo paglierino con riflessi brillanti, perlage fine e persistente. Profumo intenso con distinte note agrumate, sentori di frutta secca e piccola pasticceria. Gusto deciso, sapido e persistente.

## *Formato*

75 cl

## *Temperatura di Servizio*

6°- 8°C

## *Caratteristiche Analitiche*

Gradazione alcolica 12,5%; Acidità totale 8,00 gr/l

Residuo zuccherino 1,50 gr/l



**LA GENISIA**

**METODO CLASSICO**

# **CENTODIECI NATURE**

**OLTREPÒ PAVESE DOCG**

