



LA GENISIA

## OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO NATURE

---

### UVAGGIO

100% Pinot Nero

### ZONA DI ORIGINE

Valle Coppa, Valle Schizzola

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITÀ

5.000 ceppi per ettaro

### VIGNETI 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 vengono raccolte manualmente in piccole cassette, garantendo un'elevata qualità determinata dalla selezione in vigna. Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice per estrarre esclusivamente il mosto fiore. In seguito avviene la prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Dopo un periodo di affinamento in vasche d'acciaio, la primavera successiva alla vendemmia, avviene il tiraggio che consiste nell'imbottigliamento del vino base con l'aggiunta di lievito selezionato e zucchero che danno origine alla 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.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8°C

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 12,5% Vol.; Acidità totale 8,00 gr/lt; Residuo zuccherino 1,50 gr/lt

