

Tipologia

Vino Rosso Fermo

Uvaggio

100% Pinot Nero

Zona di Produzione

Valle Coppa e Valle Schizzola

Sistema di Allevamento

Guyot

Densità

5.000 ceppi per ettaro

Vigneto di Origine

Il vigneto per la produzione del Pinot Nero Centodieci, di 0,8 ha, si trova a Mornico Losana, località Cascina Coraggioso, a circa 250 m s.l.m., con esposizioni a Nord-Ovest e Sud-Est. Il suolo calcareo delle marne appenniniche favorisce una maturazione ottimale delle uve.

Vinificazione

La vendemmia è decisa in base a un'analisi di zuccheri, acidi e maturità fenolica. Le uve, raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e fermentate in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Una parte fermenta in barrique, con follature manuali due volte al giorno.

Affinamento

Affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio con bâtonnage periodici.
Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Il vino si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso, offre un profumo intenso e seducente di frutta a bacca rossa e scura, arricchito da delicate note di spezie dolci. Al palato, si rivela vellutato, con un tocco floreale delicato, fresco e avvolgente grazie a tannini morbidi e dolci.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

14°- 16°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 13,0%; Acidità totale 7,00 gr/l
Residuo zuccherino 2,00 gr/l



LA GENISIA

CENTODIECI PINOT NERO

OLTREPÒ PAVESE DOC

