



LA GENISIA

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

UVAGGIO

100% Pinot Nero

ZONA DI ORIGINE

Valle Coppa, Valle Schizzola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

5.000 ceppi per ettaro

VIGNETI DI ORIGINE

Il vigneto selezionato per la produzione del Pinot Nero Centodieci ha una superficie di 0.8ha e si colloca all'interno del comune di Mornico Losana, in località Cascina Coraggioso ed ha un'altitudine di circa 250m s.l.m. con un'esposizione a Nord-Ovest e a Sud-Est. L'elevato contenuto calcareo tipico delle marne appenniniche garantisce una maturazione ottimale delle uve.

VINIFICAZIONE

L'epoca della vendemmia viene determinata attraverso un'attenta analisi degli zuccheri, degli acidi delle uve e della maturità fenolica del vinacciolo. Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette, garantendo un'elevata qualità determinata dalla selezione operata direttamente in vigna.

Le uve diraspate vengono poste a fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Per assicurare un'estrazione ottimale di colore e tannino dalle bucce e dai vinaccioli vengono effettuati rimontaggi giornalieri.

Una parte della massa viene fermentata direttamente in barrique dove vengono eseguite manualmente le follature due volte al giorno per tutta la durata della fermentazione.

AFFINAMENTO

Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio con bâtonnage periodici.

Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi granati.

Al naso intenso e seducente profumo di frutta a bacca rossa e scura che si accompagna a note delicate di spezie dolci.

Gusto vellutato, delicatamente floreale, fresco e avvolgente nei tannini dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°- 16°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

