

Tipologia

Vino Bianco Fermo

Uvaggio

100% Chardonnay

Zona di Produzione

Torrazza Coste e Codevilla

Sistema di Allevamento

Guyot

Idensità

5.000 ceppi per ettaro

Vigneto di Origine

I due vigneti selezionati per la produzione del nostro Chardonnay hanno un'altitudine di 250m s.l.m. con esposizione a Est e a Ovest. L'età media delle piante è rispettivamente di 50 e 20 anni.

Vinificazione

La raccolta avviene manualmente in piccole cassette, garantendo così un'elevata qualità grazie alla selezione operata direttamente in vigna. Le uve intere vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto estratto viene trasferito in vasche d'acciaio ed inoculato con lieviti selezionati per la fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

Affinamento in vasche d'acciaio a temperatura controllata con bâtonnage periodici. Breve affinamento in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per una parte del vino. Assemblaggio e successivo affinamento di 3-4 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo dolce, delicato con sentore floreale e note di frutti esotici.
Gusto pieno, morbido e piacevolmente sapido con note di albicocca e pesca bianca.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

8°- 10°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 12,00%; Acidità totale 6,00 gr/l
Residuo zuccherino 4,00 gr/l



LA GENISIA

CHARDONNAY

OLTREPÒ PAVESE DOC

