



LA GENISIA

OLTREPÒ PAVESE DOC CORTESE

UVAGGIO

100% Cortese

ZONA DI ORIGINE

Torrazza Coste, Codevilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

4.500 ceppi per ettaro

VIGNETI DI ORIGINE

I vigneti presentano caratteristiche altimetriche che vanno dai 100 ai 450m s.l.m., differenti esposizioni e suoli molto eterogenei.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate. Il mosto estratto viene trasferito in vasche d'acciaio a temperatura controllata ed inoculato con lieviti selezionati che danno origine alla fermentazione alcolica.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo intenso che ricorda la rosa canina e la dalia gialla.

Gusto fresco, pieno e morbido. Il retrogusto aromatico richiama la percezione floreale e ricorda una delicata confettura di pesca gialla e albicocca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 12,00%; Acidità totale 7,00 gr/lt; Residuo zuccherino 4,00 gr/lt

