

Tipologia

Vino Rosso Fermo

Uvaggio

100% Barbera

Zona di Produzione

Casteggio

Sistema di Allevamento

Guyot

Idensità

4.000 - 4.500 ceppi per ettaro

Vigneto di origine

Il vigneto di origine ha un'altitudine di 200 m e un'esposizione a sud. Il suolo è poco profondo e caratterizzato da una buona presenza di calcare.

Vinificazione

Le uve, diraspate e pigiate, vengono poste in vasche d'acciaio ed inoculate con lieviti selezionati. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata di 20°C e dura circa 8-10 giorni. Durante questo periodo vengono effettuati rimontaggi giornalieri per migliorare l'estrazione di colore e tannino. La svinatura avviene a fermentazione alcolica terminata.

Affinamento

Terminata la fermentazione il vino viene posto in barriques di rovere francese da 225L di terzo e quarto passaggio, qui sosterrà fino alla primavera dell'anno successivo. Durante questo breve periodo di affinamento avverrà la fermentazione malolattica.

Note Degustative

Colore rosso rubino brillante, con un aroma intenso dal carattere fruttato e vinoso. Il gusto è ampio e persistente, con una leggera nota acidula che richiama i piccoli frutti rossi, come la mora e le fragoline di bosco. Delicati sentori di violetta accompagnano il sorso.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

16° - 18° C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 13%; Acidità Totale 7.50 g/l
Residuo zuccherino 2,50 gr/l



LA GENISIA

BARBERA

OLTREPÒ PAVESE DOC

