LA GENISIA

METODO MARTINOTTI

PLANT DORÉ
BRUT

OLTREPÒ PAVESE



Tipologia

Spumante Metodo Martinotti

Uvaggio

Pinot Nero

Zona di Produzione

Torrazza Coste e Codevilla

Sistema di Allevamento

Guyot e Casarsa

Densitá

4.000 - 4.500 ceppi per ettaro

Vigneto 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 delicatamente. Il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio a temperatura controllata per la fermentazione. Dopo un breve periodo di affinamento del vino base si procede alla presa di spuma utilizzando del mosto fresco, per far partire la seconda fermentazione in autoclave.

Affinamento

Affinamento di 1 mese sui lieviti in autoclave con bâtonnage periodici.

Note Degustative

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino tenue e un perlage fine, che ne esalta la raffinatezza. Al naso, offre un profumo intenso e persistente, con sentori fruttati di pera e albicocca matura, che invitano a un sorso. Al palato, si rivela morbido, molto persistente e delicato, con un retrogusto piacevole che richiama le mandorle dolci, completando l'esperienza gustativa con armonia e finezza.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

4°- 6°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 12,00 %; Acidità totale 5,80 gr/l
Residuo zuccherino 10,50 gr/l