

TIPOLOGIA

Vino Bianco Fermo

UVAGGIO

100% Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Torrazza Coste

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

5.000 ceppi per ettaro

VIGNETO DI ORIGINE

Il vigneto selezionato per la produzione del nostro Pinot Grigio si trova al confine con la Val Schizzola, ha un'altitudine di 300m s.l.m. e un'esposizione a Nord-Est e Sud-Ovest.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente in piccole cassette per garantire un'elevata qualità, subiscono una pressatura soffice. Il mosto estratto è trasferito in vasche d'acciaio, dove avviene la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

Affinamento di 6 mesi in vasche d'acciaio con bâtonnage periodici. Affinamento di 3-4 mesi in bottiglia..

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, arricchito da riflessi ramati. Al naso, si distingue per un profumo delicato di fiori bianchi, con note minerali e fruttate di ananas e pesca. Al palato, è fresco, morbido e persistente, con una piacevole sapidità che ne esalta l'equilibrio.

FORMATO

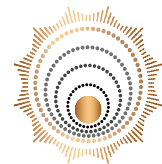
75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 13,00%; Acidità totale 6,00 gr/lit;
Residuo zuccherino 4,00 gr/lit



LA GENISIA

Pinot Grigio

OLTREPÒ PAVESE DOC

