



LA GENISIA

OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT GRIGIO

UVAGGIO

100% Pinot Grigio

ZONA DI ORIGINE

Torrazza Coste

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

5.000 ceppi per ettaro

VIGNETI 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

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 di 6 mesi in vasche d'acciaio con bâtonnage periodici.

Affinamento di 3-4 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino luminoso con riflessi ramati.

Profumo delicato di fiori bianchi, minerale e fruttato con eleganti note di ananas e pesca.

Gusto fresco, morbido e persistente caratterizzato da una buona sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

