

Tipologia

Vino Rosato

Uvaggio

100% Pinot Nero

Zona di Produzione

Torrazza Coste e Codevilla

Sistema di Allevamento

Guyot

Densità

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 diraspate, prima della pressatura, vengono trasferite in vasche d'acciaio per una breve macerazione pellicolare che consentirà il trasferimento del colore rosa tenue caratteristico di questo vino. Il mosto viene inoculato con lieviti selezionati che danno origine alla fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Note Degustative

Il vino si presenta con un colore rosa intenso e riflessi violacei. Al naso, emergono sentori floreali accompagnati da note di frutta a bacca rossa, come il ribes. Al palato, il gusto è pieno, morbido e sapido, offrendo un'esperienza equilibrata e piacevole.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

8°- 10°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 12,50%; Acidità totale 6,50 gr/l
Residuo zuccherino 4,00 gr/l



LA GENISIA

PINOT NERO ROSÉ

OLTREPÒ PAVESE DOC

