



**LA GENISIA**

## **OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT NERO ROSÉ FRIZZANTE**

---

### UVAGGIO

100% Pinot Nero

### ZONA DI ORIGINE

Torrazza Coste, Codevilla

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITÀ

4.500 ceppi per ettaro

### VIGNETI 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 dirasbate, 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. La rifermentazione avviene in autoclave.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa intenso con riflessi violacei.

Al naso sentori floreali e note di frutta a bacca rossa come ribes.

Il gusto è pieno, morbido e sapido.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8°C

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

