



LA GENISIA

OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT NERO VINIFICATO BIANCO 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 vengono pressate. Il mosto estratto viene trasferito in vasche d'acciaio a temperatura controllata ed inoculato con lieviti selezionati che danno origine alla fermentazione alcolica. Dopo un breve periodo di affinamento il vino viene rifermentato in autoclave e poi imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino tenue.
Profumo intenso con sentore di mandorla amara.
Gusto franco 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

