



LA GENISIA

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

UVAGGIO

100% Pinot Nero

ZONA DI ORIGINE

Borgo Priolo (Valle Coppa)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

5.000 ceppi per ettaro

VIGNETI DI ORIGINE

Il vigneto selezionato per la produzione del Pinot Nero ha una superficie di 1,2ha ed un'altitudine di circa 240m s.l.m. con esposizione a Est e a Ovest.

VINIFICAZIONE

La raccolta avviene manualmente in piccole cassette, garantendo così un'elevata qualità grazie alla selezione operata direttamente in vigna.

Le uve diraspate vengono poste in vasche d'acciaio per una breve macerazione a freddo seguita dalla fermentazione a temperatura controllata. Per assicurare un'estrazione ottimale di colore e tannino dalle bucce e dai vinaccioli vengono effettuati rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Affinamento di 6 mesi in vasche d'acciaio.

Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo intenso di frutti rossi e scuri.

L'aroma è complesso, i sentori fruttati e le erbe si uniscono armonicamente alle delicate note speziate. Al palato si presenta pieno, succoso e vellutato, molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°- 16°C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 13,0%; Acidità totale 4,50 gr/lt; Residuo zuccherino 4,00 gr/lt

