

### *Tipologia*

Spumante Metodo Martinotti

### *Uvaggio*

Pinot Nero e Chardonnay

### *Zona di Produzione*

Torrazza Coste e Codevilla

### *Sistema di Allevamento*

Guyot e Casarsa

### *Idensità*

4.000-4.500 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 vengono pressate delicatamente. Il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio a temperatura controllata per la fermentazione. Dopo un breve periodo di affinamento del vino base si procede alla presa di spuma con la seconda fermentazione in autoclave.

### *Affinamento*

Affinamento di 1 mese sui lieviti in autoclave con bâtonnage periodici.

### *Note Degustative*

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino tenue e un perlage fine, che ne esalta la raffinatezza. Al naso, offre un profumo intenso e persistente, con sentori fruttati di pera e albicocca matura, che invitano a un sorso. Al palato, si rivela morbido, molto persistente e delicato, con un retrogusto piacevole che richiama le mandorle dolci, completando l'esperienza gustativa con armonia e finezza.

### *Formato*

75 cl

### *Temperatura di Servizio*

4°- 6°C

### *Caratteristiche Analitiche*

Gradazione alcolica 11,50 %; Acidità totale 6,00 gr/l  
Residuo zuccherino 17,00 gr/l



**LA GENISIA**

**METODO MARTINOTTI**

# **PLANT DORÉ EXTRA DRY**

**OLTREPÒ PAVESE**

