

## *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

