

Tipologia

Vino Bianco Fermo

Uvaggio

100% Riesling Renano

Zona di Produzione

Valle Schizzola e Mornico Losana

Sistema di Allevamento

Guyot

Idensità

5.000 ceppi per ettaro

Vigneto di Origine

I due vigneti selezionati per la produzione del Riesling hanno un'altitudine di 200-240m s.l.m. con esposizioni a Nord-Est e Sud-Ovest.

Vinificazione

La raccolta avviene manualmente in piccole cassette, garantendo così un'elevata qualità grazie alla selezione operata direttamente in vigna. Le uve intere vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto estratto viene trasferito in vasche d'acciaio ed inoculato con lieviti selezionati per la fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

Affinamento di 6 mesi in vasche d'acciaio con bâtonnage periodici.
Affinamento di 4-6 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso, è delicato con sentori di frutta, fiori di campo e salvia. Con il tempo, emergono note idrocarburiche e varietali. Al palato, è equilibrato, franco e persistente.

Formato

75 cl

Temperatura di Servizio

8°- 10°C

Caratteristiche Analitiche

Gradazione alcolica 12,50%; Acidità totale 6,50 gr/l
Residuo zuccherino 3,00 gr/l



LA GENISIA

RIESLING SUPERIORE

OLTREPÒ PAVESE DOC

