



## OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT

LA GENISIA

### UVAGGIO

100% Pinot Nero

### ZONA DI ORIGINE

Torrazza Coste, Codevilla, Valle Coppa, Valle Schizzola

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITÀ

4.500-5.000 ceppi per ettaro

### VIGNETI DI ORIGINE

I vigneti presentano caratteristiche altimetriche che vanno dai 200 ai 450m s.l.m., differenti esposizioni e suoli molto eterogenei.

La molteplicità di terroir che abbiamo a disposizione ci consente di operare una selezione di uve con caratteristiche di maturazione eterogenee, caratteristica che contraddistingue i nostri vini.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette, garantendo un'elevata qualità determinata dalla selezione in vigna. Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice per estrarre esclusivamente il mosto fiore. In seguito avviene la prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Dopo un periodo di affinamento in vasche d'acciaio, la primavera successiva alla vendemmia, avviene il tiraggio che consiste nell'imbottigliamento del vino base con l'aggiunta di lievito selezionato e zucchero che danno origine alla seconda fermentazione.

### AFFINAMENTO

Affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti.

Affinamento in bottiglia di 4-6 mesi dopo la sboccatura.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con delicati riflessi dorati.

Spuma cremosa con perlage brillante e fine.

Profumo complesso e intenso. Piacevoli note agrumate, una distinta fragranza di crosta di pane e piccola pasticceria. Al palato è fresco, rotondo e di equilibrata struttura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8°C

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 12,5%; Acidità totale 7,00 gr/lit; Residuo zuccherino 3,00 gr/lit

