

### *Tipologia*

Spumante Metodo Classico

### *Uvaggio*

100% Pinot Nero

### *Zona di Produzione*

Torrazza Coste, Codevilla, Valle Coppa Valle Schizzola

### *Sistema di Allevamento*

Guyot

### *Densità*

4.500 - 5.000 ceppi per ettaro

### *Vigneto di Origine*

La molteplicità di terroir che abbiamo a disposizione ci consente di operare una selezione di uve con livelli di maturazione eterogenei, fattore che ci permette di ottenere blend equilibrati e costanti nelle diverse annate.

### *Vinificazione*

Le uve, raccolte manualmente in cassette per garantire alta qualità, vengono pressate delicatamente per estrarre il mosto fiore. Dopo la prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, il vino affina in acciaio. In primavera, avviene il tiraggio, con l'imbottigliamento del vino base e l'aggiunta di lievito e zucchero per la seconda fermentazione.

### *Affinamento*

Affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti.  
Affinamento in bottiglia di 4-6 mesi dopo la sboccatura.

### *Note Degustative*

Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, spuma cremosa e perlage fine. Al naso, si distingue per le note agrumate, la fragranza di crosta di pane e piccola pasticceria. Al palato, è fresco, rotondo e ben equilibrato.

### *Formato*

75 cl

### *Temperatura di Servizio*

4°- 6°C

### *Caratteristiche Analitiche*

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



**LA GENISIA**

**METODO CLASSICO**

# **PINOT NERO EXTRA BRUT**

**OLTREPÒ PAVESE DOCG**

