



TENUTA GENEVRINA



Regione
Piemonte

B R I V I D O

Un vino spumante brut che vibra tra eleganza e carattere, dove le bollicine diventano ritmo, la luce diventa tensione e ogni calice racconta un'emozione che sfiora la pelle, seduce e sorprende, trasformando il semplice gesto del brindisi in un momento di pura intensità.



Piemonte, Italia.
Denominazione: Vino Spumante Brut 2024



Enologo: Donato Lanati



Terreno argilloso con parti in marna



Soffice pressatura dell'uva intera non diraspata, il mosto fiore ricavato viene messo in acciaio con fermentazione a temperatura controllata 18°C. Rimozione delle fecce pesanti abbattimento a 4°C per bloccare la fermentazione malolattica



Successiva presa di spuma in autoclave



Colore brillante giallo con riflessi dorati, perlage fine



Note floreali che ricordano il gelsomino e i fiori di acacia



L'effervescenza conferisce al vino croccantezza. Ha una spiccata acidità consona ad un vino spumante. Risulta sapido e minerale e mediamente lungo. Ha una buona bevibilità e al retrogusto si apprezzano le note floreali.



Tenuta Genevrina

Strada Rosignano, 9
15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305
info@tenutagenevrina.com