



comunicazione



I vini da non perdere / Bollicine

La Genisia bollicine d'Oltrepò



Ristorante Orma presenta una selezione di Pinot Nero La Genisia

di Marina Betto

Solo quattro anni fa La Genisia era un marchio della cantina Torrevilla dedicato al Pinot Nero, oggi dopo alcuni studi e zonazioni del territorio fatti dall'Università di Milano ha preso consapevolezza di sé e delle sue potenzialità espressive e si è distaccata dalla cantina Torrevilla con una distinzione del personale e vigneti dedicati. Siamo in Oltrepò Pavese occidentale a Codevilla un territorio di confine tra Piemonte, Liguria e Emilia Romagna tra i 250 e 300 metri dove si trovano i vigneti dei circa 70 conferitori, vignaioli d'esperienza che vengono metodicamente seguiti da un team guidato dall'enologo Simone Fiori costantemente proiettato alla ricerca della qualità delle uve che poi diventeranno vini. Questo lavoro costante premia la produzione riuscendo ad ottenere vini di buon nitore gustativo, vellutati ed equilibrati.



comunicazione

Il nome Genisia vuol dire origine e il logo a spirale della cantina vuole riprodurre il disegno interno della Torre Vinaria di Codevilla, una struttura in cemento della metà del secolo scorso che non viene più utilizzata secondo lo scopo per cui era stata costruita ma che offre uno spunto di riflessione sul vino e la viticoltura della regione oltre che uno splendido panorama una volta arrivati in cima. Questo territorio collinare non è lontano dagli Appennini e nello stesso tempo attraversato dalle brezze marine che sanno donare espressione ai vini. Il Pinot Nero trova nell'Oltrepò Pavese un ambiente ideale e qui viene fatto in tutte le sue declinazioni, vinificato in rosso o spumantizzato con Metodo Classico e Charmat una gamma completa al cui vertice si trova la linea Centodieci che prevede le due migliori espressioni di Pinot Nero.



Ristorante Orma Snack di benvenuto



comunicazione



Ristorante Orma- Cavolfiore e tartufo con un calice di Pinot Nero DOCG Extra Brut La Genisia



comunicazione

Centodieci Nature vinificato in acciaio passa 36 mesi sui lieviti, ha un basso residuo zuccherino 1,5 grammi/litro. Una spuma cremosa e un sorso agrumato e verticale che si abbina bene ad uno spaghetti leggero dai profumi mediterranei.

Centodieci Pinot Nero 2020 è vinificato in acciaio e in parte in barrique. La maturazione dura per un anno in barrique. Le uve provengono da un singolo vigneto. Intenso e complesso propone profumi che vanno dalla buccia di cedro al legno. Il tannino è setoso e la freschezza lunga. L' abbinamento lo vuole vicino alla carne lungamente cotta e speziata.



Centodieci Pinot Nero 2020 La Genisia



comunicazione

La Genisia Pinot Nero 2023 è un vino estivo da servire a 14° per la sua freschezza e i ricordi fruttati può essere abbinato anche al pesce in zuppa.

L'Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Brut ha un residuo zuccherino di 6 gr/litro ha bollicine sottili e profumo fragrante e fruttato con ricordi di agrume e fiori bianchi. Da servire con verdure e antipasti.

Pinot Nero DOCG Extra Brut è una bollicina verticale e asciutta con 3 gr/ litro di residuo zuccherino. Porta con sé acidità minerale ed echi di agrume e pasticceria.



La Genisia Pinot Nero DOCG Extra Brut