



CASCINA GENOVESINA

Pinot Bianco 100%

Produzione di 2.000 bottiglie (2022)

e 2.000 bottiglie (2023)

12 mesi sulle fecce fini e due anni di affinamento in
bottiglia.

Alcool 12% v/v

Gran parte della vigna terrazzata sul Montorfano,
dove ha sede la cantina, è coltivata a Pinot Bianco,
un vitigno che utilizziamo da sempre nei nostri
Franciacorta, seppur esclusivamente in blend con lo
Chardonnay, come previsto dal disciplinare che non
consente la vinificazione in purezza.

Sul Montorfano il Pinot Bianco raggiunge una
maturazione fenolica ideale: l'esposizione, i suoli e la
costante circolazione d'aria garantiscono uve sempre
sane, equilibrate e di grande finezza. È un vitigno
che ci accompagna da sempre e che sentivamo il
bisogno di raccontare anche in una forma diversa.

Da qui nasce la scelta di vinificarlo fermo, in purezza,
con una lavorazione essenziale: solo acciaio, per
preservare integrità, freschezza e precisione
aromatica, lasciando che sia il territorio a parlare.

La bottiglia, per queste due annate, è chiusa con
tappo a vite, una scelta tecnica e non estetica, ma
non necessariamente definitiva per quelle che
saranno le vendemmie future.

Cascina Genovesina è il nome del nostro
inspiration point, del luogo dove si trova la nostra
cantina.