



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.