



**Giorgi**  
dal 1870



## GIORGIO 1870 GRAN CUVÉE STORICA METODO CLASSICO D.O.C.G.

**TIPOLOGIA:** Spumante Metodo Classico DOCG.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese.

**UVE:** Pinot Nero 100% provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Versiggia, S.Maria Della Versa, Rocca De' Giorgi, ad un'altitudine che va dai 250 ai 400 metri in terreni calcarei argillosi.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 7g/L

**RESA PER ETTARO:** 60/70 q.li Uva per ettaro.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**VINIFICAZIONE:** La raccolta è fatta in cassetta verso fine Agosto e ai primi di Settembre. Viene eseguita una pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore. Segue una chiarifica statica. La fermentazione a temperatura controllata (18°C) viene avviata con l'ausilio di lieviti selezionati e si svolge in serbatoi di acciaio inox.

**MATURAZIONE:** L'imbottigliamento (tirage) viene fatto nella primavera successiva e l'affinamento in bottiglia avviene per un minimo di 36 mesi. Dalla sboccatura (degorgement) le bottiglie restano in cantina minimo per altri 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

**VISIVE:** Colore paglierino intenso, con riflessi dorati, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza.

**OLFATTIVE:** Bouquet ampio, carezzevole e lungo, con reminiscenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia.

**GUSTATIVE:** Secco, armonico, ricco e vellutato, nerbo vivido in stoffa fine e lunga.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7° - 8°C.

**ACCOSTAMENTI:** Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI