



Giorgi
dal 1870



CRUDOO ROSÉ SPUMANTE METODO CHARMAT V.S.Q.

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Charmat V.S.Q..

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Pinot Nero 100%.

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 g/L

RESA PER ETTARO: 80 q.li/ha.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VINIFICAZIONE: La raccolta viene fatta in cassetta verso fine Agosto e ai primi di Settembre. Viene eseguita una pigiadi-raspatura, e la macerazione del mosto con le bucce dura per circa 8 ore. Il mosto così ottenuto fermenta a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio inox.

MATURAZIONE: La presa di spuma avviene in primavera in autoclave; qui il vino rimane in affinamento sui propri lieviti per minimo dodici mesi per una completa maturazione; non subisce filtrazione prima dell' imbottigliamento, il prodotto così ottenuto è leggermente velato. La torbidità è data esclusivamente dalla presenza dei lieviti inattivi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore rosato, velato, perlage fine e persistente.

OLFATTIVE: Fresco e fragrante, bouquet ampio elegante e persistente con spiccate note di frutta fresca e rosa canina.

GUSTATIVE: Vivace, armonico, ha nerbo vivo e stoffa vellutata ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 7°C.

ACCOSTAMENTI: Ottimo come aperitivo, eccellente con frutti di mare ed a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI