Giorgi
dal 1870

EXTRA DRY

SPUMANTE METODO CHARMAT V.S.Q.

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Charmat V.S.Q.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Pinot Nero 100%.

RESIDUO ZUCCHERINO: 17 g/L

RESA PER ETTARO: 70 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5% vol.

VINIFICAZIONE: La raccolta viene fatta in cassetta verso fine Agosto e ai primi di Settembre. Viene eseguita una pigiadiraspatura soffice, il mosto così ottenuto viene mandato a fermentare 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 sei mesi per una completa maturazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore paglierino scarico con riflessi verdognoli.

OLFATTIVE: Ben pronunciato e distinto, fresco e fragrante, netto di mela golden, con ricordi di artemisia.

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 e a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI

GIORGI S.R.L. - CANNETO PAVESE (PV) - TEL. 0385262151 - INFO@GIORGI-WINES.IT
WWW.GIORGI-WINES.IT