



Giorgi
dal 1870



EXTRA DRY 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: 17 g/L

RESA PER ETTARO: 70 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12% 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 sei mesi per una completa maturazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Rosa brillante.

OLFATTIVE: Fresco e fragrante ben pronunciato e distinto netto di mela golden, con ricordi di artemisia.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7° - 8°C.

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

CONTIENE SOLFITI