

Giorgi
dal 1870



FUSION SPUMANTE METODO CLASSICO V.S.Q.

TIPOLOGIA: Spumante di qualità, brut, metodo classico.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Pinot Nero 85% Chardonnay 15% provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Verseggia, S.Maria Della Versa, Rocca De Giorgi.

RESIDUO ZUCCHERINO: 7g/l.

RESA PER ETTARO: 60 - 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 pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore. La fermentazione avviene 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 24 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7° - 8°C.

ACCOSTAMENTI: Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI