Giorgi
dal 1870

GIANFRANCO GIORGI

METODO CLASSICO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

TIPOLOGIA: Metodo Classico V.S.Q. Pinot Nero Brut

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

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 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. Dalla sboccatura (degorgement) le bottiglie restano in cantina minimo per altri 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

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