



Giorgi
dal 1870



LA DIANA

OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPOLOGIA: Pinot Grigio Oltrepò Pavese D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Pinot Grigio 100%

GRADAZIONE ALCOOLICA: 11,5% vol

VINIFICAZIONE: La raccolta è fatta in cassetta verso fine Agosto e ai primi di Settembre. Viene eseguita una pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore. Segue una chiarifica statica. La fermentazione a temperatura controllata (18°C) viene avviata con l'ausilio di lieviti selezionati e si svolge in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

OLFATTIVE: Intenso, fine, dal sentore fruttato composto.

GUSTATIVE: Avvolgente, equilibrato, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C.

ACCOSTAMENTI: Antipasti di verdure, primi piatti delicati. Proposto fermo.

CONTIENE SOLFITI