



Giorgi
dal 1870



OLTRAJA ROSSO IGT PROV. DI PAVIA

TIPOLOGIA: Rosso IGT prov di Pavia.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Pinot Nero, Barbera e Syrah.

RESA PER ETTARO: 60 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve viene fatta in cassetta a fine Settembre. Viene eseguita una pigiadiraspatura, il mosto fermenta in vinificatori di acciaio inox, con rimontaggio automatico, dove avviene una macerazione con le bucce per 12/14 giorni ad una temperatura di 26/28°C. La fermentazione malolattica è svolta in barriques dove si affina per circa 6 mesi. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia per un periodo di 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Rosso rubino.

OLFATTIVE: Di grande complessità con spiccate note di frutta rossa matura e sfumature speziate.

GUSTATIVE: Grande equilibrio, vellutato, di buona persistenza e struttura e con una fibra tannica morbida ed evoluta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° – 20°C.

ACCOSTAMENTI: Carni in genere, in particolare cacciagione da piuma.

CONTIENE SOLFITI