

**Giorgi**  
dal 1870



## TOP·ZERO SPUMANTE METODO CLASSICO V.S.Q.

**TIPOLOGIA:** Spumante Metodo Classico VSQ Pàs Dosè.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese.

**RESA PER ETTARO:** 60/70 q.li/ha.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**VINIFICAZIONE:** Il Top Zero viene prodotto con una cuvée ottenuta assemblando i vini delle migliori annate derivati dai nostri migliori vigneti. La raccolta dell'uva è fatta in cassetta verso fine agosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata ( 15°C) in vasche inox. Una piccola parte di mosto fermenta in barriques di rovere francese. Il tiraggio viene effettuato la primavera successiva e le bottiglie rimangono in affinamento per un minimo di 80 mesi. In fase di sboccatura viene effettuato solamente il rabbocco con lo stesso vino.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**VISIVE:** Giallo paglierino, con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

**OLFATTIVE:** Un bouquet complesso ed elegante con note di fiori bianchi e vaniglia.

**GUSTATIVE:** Sapido di ottima struttura e personalità, asciutto e ben equilibrato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6° - 7°C.

**ACCOSTAMENTI:** Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto con piatti a base di pesce.

CONTIENE SOLFITI