

GIANFRANCO GIORGI

Spumante metodo classico Pinot nero D.o.c.g



TIPOLOGIA

Spumante metodo classico Pinot nero D.o.c.g

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

UVE

Pinot Nero 100% 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

7 g/L

RESA PER ETTARO

60/70 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOLICA

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.