

<http://giorgi-wines.it/giorgi-spumanti/giorgi-1870/>

## GIORGI 1870

*GRAN CUVEE STORICA METODO CLASSICO DOCG*



### **TIPOLOGIA**

Spumante metodo classico DOCG

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Oltrepò Pavese

### **UVE**

Pinot Nero 100% provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Versiggia, S.Maria Della Versa, Rocca De' Giorgi, ad un'altitudine che va dai 250 ai 400 metri in terreni calcarei argillosi

**RESA PER ETTARO**

60/70 q.li Uva per ettaro

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% 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

**MATURAZIONE**

L'imbottigliamento (tirage) viene fatto nella primavera successiva e l'affinamento in bottiglia avviene per un minimo di 36 mesi. Dalla sboccatura (degorgement) le bottiglie restano in cantina minimo per altri 6 mesi

**RESIDUO ZUCCHERINO**

7g/L

**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

*Safra 2010. Salada Caprese com tomates assados. Jantar harmonizado Adega Brasil Delicatessen/Lario Import em 16/08/2015, com Amigos do Velho Oeste.*