

# Giorgi 1870

Oltrepo' Pavese Metodo Classico DOCG 2011

[Giorgi](#)

---

Il Giorgi 1870 Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg dell'omonima azienda è vinificato con Pinot Nero in purezza ed è un chiaro omaggio alla storia di questa famiglia. E' nel 1875 che i Giorgi iniziano a produrre vino. Ed è nel 1970 che, nell'azienda, arriva la svolta. Due date sintetizzate in questo eccezionale Spumante Brut dimostrazione di come il Metodo Classico possa raggiungere l'eccellenza anche nell'Oltrepò Pavese.

Una lungimiranza, quella della famiglia Giorgi, che in questo Spumante trova la sua massima espressione. Nata come azienda produttrice di vino per le famiglie dei paesi vicini, già dal 1875 dimostrò carattere. Quel carattere che già allora portò i Giorgi a commercializzare oltre confine puntando sull'intera filiera produttiva.

Il progetto era già quello di creare un'azienda vitivinicola di primaria importanza. E' accaduto nel 1970 con i fratelli Gianfranco e Antonio. Un Gran Cuvee il Giorgi 1870 che è l'emblema di una grande storia e di una grande azienda.

Da gustare a tutto pasto.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Spumante

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Oltrepo' Pavese Metodo Classico

**Denominazione** DOCG

**Annata** 2011

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Lombardia

**Vitigno** Pinot Nero 100%

**Gradazione** 12.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Paglierino intenso, con riflessi dorati, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza

**Gusto** Secco, armonico, ricco e vellutato, nerbo vivido in stoffa fine e lunga

**Profumo** Bouquet ampio, carezzevole e lungo, con reminiscenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia

**Temperatura di servizio** 7° - 8° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Vitæ AIS 3 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

**Epoca vendemmia** Fine agosto primi di settembre

**Tipo raccolta** 00:00:00

**Vinificazione** Pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore.

Segue una chiarifica statica. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox

**Maturazione** L'imbottigliamento (tirage) viene fatto nella primavera successiva

**Affinamento** In bottiglia per un minimo di 36 mesi. Dalla sboccatura (degorgement) le bottiglie restano in cantina minimo per altri 6 mesi