

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