L'IO PINOT NERO GIORGI

PINOT NERO O.P. D.O.C.

TIPOLOGIA: Pinot nero vinificato in bianco frizzante DOC.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Pinot nero 100%.

RESA PER ETTARO: 80 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOOLICA: 11% vol.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pressate con una spremitura soffice e il mosto fiore (55% di resa) viene separato immediatamente dalle seconde e dal torchiato. La fermentazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore paglierino scarico con riflessi verdolini.

OLFATTIVE: Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.

GUSTATIVE: Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° -10°C.

ACCOSTAMENTI: È un vino frizzante, consigliato dall'aperitivo a tutto pasto. Si accompagna molto bene con antipasti, risotti, pesce crostacei, ideale con la pizza.

CONTIENE SOLFITI

GIORGI S.R.L. - CANNETO PAVESE (PV) - TEL. 0385262151 - INFO@GIORGI-WINES.IT
WWW.GIORGI-WINES.IT