



Giorgi  
dal 1870



## PINOT NERO GIORGI OLTREPÒ PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**TIPOLOGIA:** Pinot nero vinificato in rosè frizzante DOC.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese.

**UVE:** Pinot nero

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 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 ORGANOLETICHE:**

**VISIVE:** Colore rosato.

**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.

CONTIENE SOLFITI