

PODERE SAN GIORGIO

Località Castello, 1
27046 Santa Giuletta (PV)
0383 899168

Innovazione nel rispetto della tradizione, sapere agricolo coniugato alle più moderne tecniche di marketing, consulenza di istituti universitari, amore per la terra e per la cultura: tutto ciò ha fatto del Podere San Giorgio un'azienda vitivinicola all'avanguardia. Il proprietario, Guido Perdomini, ha da sempre profuso tutto il suo impegno in tale ottica, sin da quando, vent'anni fa, desideroso di trovare un tranquillo rifugio fuori Milano, rilevò la tenuta di Santa Giuletta dai Marchesi Sauli di Genova, procedendo alla ristrutturazione della villa e delle cantine. L'azienda si avvale da due anni della collaborazione di un grande enologo, il prof. Donato Lanati, docente presso le Università di Torino e Firenze. Lanati sta lavorando nell'ottica di costruire vini che, nell'ambito della tipicità territoriale, possano acquisire un respiro e un blasone di caratura internazionale, perfettamente aderenti allo stile moderno che contraddistingue il proprietario, grande esperto di marketing nazionale ed estero.

tevole persistenza. Il vino è prodotto con selezione dei grappoli più sani e maturi, vinificati in modo tradizionale. La maturazione avviene in barrique per vari mesi, cui segue l'affinamento in bottiglia.



84

O.P. CHARDONNAY DAMA
BIANCA CASTEL
SAN GIORGIO 2001

Bianco Doc - Pinot Grigio
14% - € 8,50

Un colore giallo paglierino carico apre la degustazione di un vino che fa dell'eleganza il proprio punto forte. I profumi sono particolarmente intensi, disposti su tonalità fruttate di albicocca e ananas, che si accompagnano ad avvolgenti sensazioni floreali di gelsomino. Piacevole la frutta secca di "contorno". In bocca è pieno, equilibrato, morbido, con un finale di ottima persistenza che offre un crescendo di percezioni retronasali che ben riproducono lo spettro olfattivo. Da sottolineare il sapiente dosaggio del legno. Il vino è ottenuto da particolari selezioni di uva Chardonnay, che vengono pigiate e macerate a freddo. Dopo la vinificazione il prodotto è sottoposto all'affinamento in barrique, cui segue l'affinamento in bottiglia.



87

O.P. BARBERA BECCO GIALLO
CASTEL SAN GIORGIO 2000

Rosso Doc - Barbera 100%
13,5% - € 9

Vivace, accattivante e tipico nella fase visiva, con il suo colore rubino molto luminoso, il Becco Giallo offre un impianto olfattivo basato su riconoscimenti di piccoli frutti rossi, ribes e fragoline di bosco, ben fusi con note di humus, vaniglia, liquirizia dolce e pronunciata balsamicità. In bocca rivela buon corpo, tannini di ottima qualità, piacevole ritorno delle sensazioni fruttate per via retronasale in un finale molto elegante e dalla no-