

Podere San Giorgio

via Castello, 1
 27046 S.Giuletta (Pv)

tel. 0383.899168 - fax 0383.899165

email: info@poderesangiorgio.it

www.poderesangiorgio.it

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno, tranne Ferragosto e a Capodanno. Dalle 9 alle 12,30 e dalle 14 alle 18,30. La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:

Dall'autostrada MI-GE uscire a Bereguardo e proseguire fino a Pavia. Al rondò di Pavia girare a destra per Casteggio-Voghera, arrivati a Casteggio Nord seguire per Piacenza. Al semaforo in Santa Giulietta girare a destra per la località Castello.

L'azienda agricola S.Giorgio si trova nel cuore dell' **Oltrepo Pavese**, in una zona collinare fertile e armoniosa in prossimità del castello di Santa Giulietta. Si tratta di una delle più antiche aziende viticole della regione, appartenuta in passato alla nobile famiglia dei **marchesi Sauli di Genova**. La cantina è situata nel meraviglioso sotterraneo a volta di un vecchio **castello** del Cinquecento con torre merlata. Oggi l'azienda è stata completamente ristrutturata dal proprietario attuale, la **Famiglia Perdomini**, che ha voluto riportarla agli antichi splendori. Attualmente il Podere produce 2mila quintali di uva all'anno, **selezionata con cura** per produrre i vini tipici dell'Oltrepo nell'antica cantina dotata delle più **moderne attrezzature**. In azienda è possibile degustare e acquistare i vini prodotti.

I vini principali, prezzi e abbinamenti

Rossi Titanium 2000

(Vdt) - 15 euro

Giusto per: carni rosse, selvaggina.

Servire a: 18°



Renere 2000 Pinot Nero

(Doc) - 13 euro

Giusto per: carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

Servire a: 18°



Beccogiallo 2000 Barbera

(Doc) - 10 euro

Giusto per: carni rosse, formaggi.

Servire a: 18°



Rebecca 2002 Bonarda

(Doc)

7 euro

Giusto per: salumi, bolliti, paste ripiene.

Servire a: 15°



Bianchi

Damabianca 2002

(Doc) - 8 euro

Giusto per: pesce, crostacei, carni bianche.

Servire a: 10/12°

Pinot Grigio 2002

(Doc) - 6 euro

Giusto per: pesce, crostacei.

Servire a: 8/10°

Dorè Moscato 2001

Vendemmia Tardiva

(Vdt) - 10 euro

Giusto per: formaggi di media stagionatura, pasticceria.

Servire a: 10/12°

Castel San Giorgio Brut Rosé Metodo Classico

(Doc) - 15 euro

Giusto per: formaggi di media stagionatura, pasticceria.

Servire a: 8°