

Gambero Rosso



Berebene low cost 2011

le migliori
enoteche
d'Italia

oltre 3.000 vini
entro 8 euro

663 premi
qualità/prezzo

978-88-8971-184-2



9 788889 711842

7,50 euro



Podere San Giorgio

loc. Castello, 1

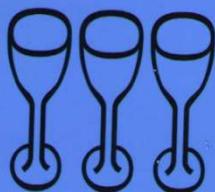
Santa Giuletta [PV]

tel. 0383899168

OP Bonarda Vivace

Rebecca '09 € 8.00

Questa bella azienda con torre del Cinquecento e cantina risalente all'incirca alla stessa epoca è ormai da 32 anni di proprietà della famiglia Perdomini di Milano, che l'ha completamente ristrutturata. La Bonarda Vivace Rebecca '09 ha colore rubino di media intensità come è caratteristico dell'Oltrepò Pavese centrale, ha franchi profumi di mirtillo e tannino molto ben calibrato.



GAMBERO ROSSO

vinid'Italia 2011

2.350 produttori

20.000 vini

402 tre bicchieri

32 tre bicchieri plus

83 tre bicchieri verdi

52 tre bicchieri sotto 15 euro

Podere San Giorgio

LOC. CASTELLO, 1
27046 SANTA GIULETTA [PV]
TEL. 0383899168
www.poderesangiorgio.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
RISTORAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 250.000 bottiglie
ETTARI VITATI 24,00
VITICOLTURA Convenzionale

Questa bella azienda con torre del Cinquecento e cantina risalente all'incirca alla stessa epoca è ormai da 32 anni di proprietà della famiglia Perdomini di Milano, che l'ha completamente ristrutturata. La responsabilità della produzione è passata da varie mani, con alterne fortune, ma ora, con la nuova generazione rappresentata da Elena Perdomini, la barra sembra indirizzata nella direzione giusta. Tra l'altro questa azienda ha creduto fortemente nel metodo classico rosato ben prima che il Consorzio lanciasse l'idea del Cruasé.

Proprio dal metodo classico rosato partiamo per descrivere un Cruasé all'altezza dei "vecchi tempi". Ha colore ramato, con intensi profumi non solo di frutto ma anche di erbe aromatiche, con buon nerbo in bocca e un finale pulito e fragrante. La Bonarda Vivace Rebecca '09 ha colore rubino di media intensità come è caratteristico dell'Oltrepò Pavese centrale, ha franchi profumi di mirtillo e tannino molto ben calibrato. Buono il Titanium '07, a base cabernet sauvignon, con tipiche note erbacee accompagnate da spezie, liquirizia e frutti di bosco. Piacevoli ma leggermente inferiori alle vendemmie precedenti il Pinot Grigio '09 e il Pinot Nero '07.

● OP Bonarda Vivace Rebecca '09	4*
○ OP Pinot Nero Brut Cl. Cruasé Castel San Giorgio	5
● Titanium '07	5
○ OP Pinot Grigio Argento Vivo '09	4
● OP Pinot Nero Re Nero '07	5
○ OP Pinot Grigio Argento Vivo '08	4*
● OP Pinot Nero Re Nero '06	4*

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

SAN GIORGIO

Località Castello, 1 - 27046 Santa Giuletta PV - Tel. 0383 899168
Fax 0383 899165 - www.poderesangiorgio.it - info@poderesangiorgio.it

Anno di fondazione: 1978 - **Proprietà:** Elena e Laura Perdomini

Fa il vino: Gianfranco Cordero, Daniele Zangelmi e Alberto Marini

Bottiglie prodotte: 250.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 24

Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Mara Franceschin, Elena Perdomini o Diego Bertani - **Come arrivarci:** dall'autostrada Torino-Piacenza, uscita di Casteggio o Broni-Stradella, proseguire fino a Santa Giuletta, sulla via Emilia, quindi in direzione Castello.

Una decisa espressività territoriale marca i vini di questa realtà di Santa Giuletta. Importante la carica minerale nel Pinot Nero, presente in tutte le declinazioni proposte dalla cantina, così come la ricercata corposità nel Cabernet Sauvignon; aspetti che donano personalità e carattere ad ogni vino proposto. Tra questi segnaliamo la bella sorpresa del Cruasé Brut, un metodo classico profumato e ben tornito al palato nonostante un'indole che fa della freschezza la sua dote migliore.

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO PERDOMINI CRUASÉ BRUT S.A.   

Tipologia: Rosato Spumante Docg - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 13% - € 18 - **Bottiglie:** 21.000 - Rosa salmone con perlage sottile e copioso. Dolce l'intreccio aromatico di agrumi, pescaoce, pane integrale, nocciola tostata e polvere pirica. Fresco al palato, di briosa effervescenza ed equilibrato. Intensi i ritorni di agrumi e mineralità. Acciaio e 18 mesi sui lieviti. Calamari alla livornese.

TITANIUM 2007   

Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Croatina 10% - **Gr.** 13,5% - € 15 - **Bottiglie:** 7.000 - Rubino concentrato. Esprime intense note di confettura di ciliegie e mirtilli, poi spezie dolci, cacao e un gradevole sottofondo di torrefazione. Palato di buona struttura, dal tannino equilibrato e dai richiami fruttati e speziati. 16 mesi in barrique. Spezzatino con porcini.

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO RENERO 2007   

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 14% - € 14 - **Bottiglie:** 7.000 - Rubino chiaro. Olfatto timido anche se elegante nelle note di ciliegia, lampone, rosa, spezie e sottili mineralità. Trama tannica ancora in via di evoluzione su un assetto fresco e dai ritorni aromatici coerenti. Barrique. Coniglio all'ischitana.

OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO ARGENTO VIVO 2009 - € 8   

Paglierino. Regala sentori di pesca, agrumi, melone invernale, glicine e gelsomino. Fresco, scorrevole e delicatamente sapido il palato che riporta aromi fruttati dolci e ricordi floreali. Acciaio Spaghetti al nero di seppia.

OLTREPÒ PAVESE BONARDA REBECCA 2009 - Croatina 90%, Uva Rara   

e Vespolina 10% - € 6 - Rubino porpora. Naso dal profilo fruttato di ciliegia, mirtillo, mora e poi viola ad avvolgere il tutto. Semplice in bocca, fresco e piacevole nei ritorni fruttati e floreali. Inox. Scaloppine alle noci.

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO NOBLESSE 2009 - € 9 - Diretto l'olfatto   

nelle note di mela, agrumi e pera. Sorso frizzante, semplice e sapido. Acciaio, vinificazione in bianco. Pizzelle napoletane.

OLTREPÒ PAVESE BARBERA CERESINO 2009 - € 6 

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT MAGNIFICAT S.A. - € 8 

OLTREPÒ PAVESE BARBERA BECCOGIALLO 2005 - € 10 