



PERDOMINI

CASTEL SAN GIORGIO

VITICOLTORI DAL 1850



MAGNIFICAT Pinot Nero Spumante Doc METODO CHARMAT

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepo Pavese Centrale nel Comune di Santa Giuletta.

APPEZZAMENTO VIGNETI

Dal foglio mappale n°7, quattro sono le particelle tutte contraddistinte con il n°48. Il totale della superficie è di ettari 4,25 con esposizione prettamente a SUD/OVEST ed a 240 mt s.l.m. Terreno di buona profondità, tendenzialmente calcareo. Densità d'impianto 3.000 Viti/ha. a Gujot. Età impianti 1988.

VITIGNO

Pinot Nero (Cloni da vinificazione in bianco) 100% - Resa vino/ha 60/62 hl/ha.

RACCOLTA UVA

Prima settimana di settembre. Vendemmia manuale in piccole ceste.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, diretta ed estrazione del 50-55% di mosto fiore. Successiva fermentazione a 18° in vasche d'acciaio termocondizionate da 50 hl. cad. con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

Presatura di spuma in autoclave a bassa temperatura con zucchero di canna per circa 6 mesi.

GRADO ALCOLICO

12.10 vol.

PH

3,09

ZUCCHERI

14 gr/l.

ACIDITA' TOTALE

5,80 gr/l.

SPUMA

Vivace, persistente con pèrlage fine e continuo.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi ambrati.

PROFUMO

Fresco, elegante, con iniziali note di pane lievitato ed un finale piacevolmente agrumato.

SAPORE

Sapido, gradevole, equilibrato, con buona persistenza gusto-olfattiva.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale, in ambiente buio e fresco. Non ama eccessivo invecchiamento. Si conserva bene per circa 2-3 anni.

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, a differenza di prodotti simili ottenuti da uve più aromatiche si presta molto bene all'intero pasto purchè in abbinamento a cibi dal gusto altrettanto raffinato.

SERVIZIO

A temperatura di 8-10 °C.