



# PERDOMINI

## CASTEL SAN GIORGIO

VITICOLTORI DAL 1850



### *Oltrepò Pavese Pinot Grigio Doc*

#### ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese Centrale nel Comune di Santa Giuletta.

#### APPEZZAMENTO VIGNETI

Dal foglio mappale n° 7, la particella n°120 e parte della n°49 per un totale di ha 1,50. Esposizione Nord-Est a 230 mt s.l.m. Terreno sciolto leggermente calcareo e ciottoloso. Densità d'impianto n.4.800 viti/ha. Forma di allevamento: Cordone Speronato  
Data impianto:1988

#### VITIGNO

Pinot Grigio 100% (Cloni Pinot Grigio Alsazia - R6 Rauscedo) Resa vino/ha 35/40 hl.

#### RACCOLTA UVA

Primi 10 giorni di settembre.

#### VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura, criomacerazione e successiva pressatura soffice con estrazione massimo del 50/55 mosto fiore, che fermenterà a 20°/22° in vaschette di acciaio inox.

#### AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione (20/25 giorni) il vino viene travasato e filtrato e mantenuto al freddo fino al momento dell'imbottigliamento.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Effettuato nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia ed immesso al consumo a partire dal mese di marzo.

#### TIPOLOGIA PRODOTTO

Vino bianco ottenuto dalle omonime uve criomacerate.

#### TECNICA DI PRODUZIONE

Singolare vino ottenuto dalla vinificazione di particolari cloni di Pinot Grigio selezionati nell'Azienda. Le uve freschissime vengono pigiate e diraspate e successivamente poste in apposito contenitore a una temperatura di ca 8°/10° C. Dopodiché, separato solo il mosto fiore viene fermentato in piccole vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

#### COLORE

Di colore giallo paglierino intenso.

#### PROFUMO

Il profumo è intensamente floreale e fruttato e ricorda piacevolmente la ginestra ed il melograno maturo.

#### SAPORE

Il sapore è secco, ma reso decisamente rotondo dalla componente alcolica e glicerica.

#### ABBINAMENTI

Tipico vino per antipasti e crostacei in genere.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito fresco 8°/10°C e, per avere il massimo appagamento degustativo, deve essere consumato entro due anni d'età.