



PERDOMINI

CASTEL SAN GIORGIO

VITICOLTORI DAL 1850

CASTEL SAN GIORGIO CUVÉE BRUT Pinot Nero Docg

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepo Pavese Centrale nel Comune di Santa Giuletta.

APPEZZAMENTO VIGNETI

Mappale N°7, particella 48 per un totale di ettari 2,30. Esposizione Ovest, 210 mt s.l.m.

TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso, leggermente calcareo.

DENSITA' D'IMPIANTO

3000 viti/ha.

FORMA D'ALLEVAMENTO

Guyot semplice.

DATA D'IMPIANTO

1988.

VITIGNI

100% Pinot Nero.

RESA UVA

70 q/ha.

RESA VINO

35/40 hl/ha.

RACCOLTA UVA

Prima metà di agosto.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale dell'uva in cassette da 20 Kg ca. previa selezione dei grappoli migliori. Vinificazione in bianco del Pinot Nero con pressatura pneumatica soffice ed estrazione del 50-55% di mosto fiore. Fermentazione controllata e affinamento in vasche d'acciaio Inox.

SPUMANTIZZAZIONE E AFFINAMENTO

A 6/8 mesi dalla vendemmia viene eseguito il tiraggio, in seguito al quale le bottiglie vengono accatastate per almeno 24 mesi nella Cava dell'Azienda. Al termine di tale periodo le bottiglie vengono poste sempre nella Cava interrata sulle Pupitres per un periodo di 40 giorni necessario all'operazione di Remouage. In seguito si procede al Degorgement. La commercializzazione avviene dopo almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Gradazione Alcolica complessiva: 13% vol. - Acidità totale: 7,2 gr/l

Zuccheri riduttori: 10 gr/l

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2008

SPUMA

Ampia e persistente, con perlage fine e continuo.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

PROFUMO

Bouquet fruttato con note di lievito.

SAPORE

Di piacevole sapidità, elegante e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a temperatura di 10°C, in flute di cristallo.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Si abbina ad antipasti, primi piatti, pesci e carni bianche con salse non piccanti, con i crostacei. Uno spumante da "tutto pasto".

CONSERVAZIONE

Tenere in posizione orizzontale in ambiente fresco e buio.

