



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



**SPUMANTE BRUT
"METODO CLASSICO"**

Spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia di una cuvée di vino Pinot Nero e Chardonnay.

Vitigni

Pinot nero e Chardonnay.

Terreno

Medio impasto con tendenza all'argilloso.

Area di Produzione

Zona del Monferrato Casalese.

Periodo di vendemmia

Fine Agosto inizi di Settembre.

Vinificazione

Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo Classico.

Analisi Sensoriale

Colore giallo paglierino con nuances dorate e perlage fine e persistente, al naso è intenso e persistente ed offre sentori di frutta secca, uva passa, canditi e pane tostato. Al gusto è secco, di buona struttura e sapidità, intenso e fragrante.

Abbinamenti

Ottimo a tutto pasto, si accompagna molto degnamente anche a piatti di pesce, molluschi e crostacei in genere.

Temperatura di servizio

6 / 8 °C.