



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.

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.