



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



PINOT BRUT

Vitigni

Pinot e Chardonnay.

Terreno

Medio impasto con tendenza all'argilloso.

Periodo di vendemmia

Fine Agosto inizi di Settembre.

Vinificazione

Spumante ottenuto con rifermentazione in grandi tini di una cuvée di vino Pinot e Chardonnay.

Analisi Sensoriale

colore giallo paglierino scarico e grana fine, naso intenso e piacevolmente fruttato con sentori di pesca, pera e pane tostato. Al sorso è secco, fresco e con una sapidità che ne equilibra l'armonia in bocca.

Abbinamenti

Aperitivi, carni bianche, primi piatti e verdure.

Temperatura di servizio

8 / 10 °C.

