



CANTINA  
**SAN GIORGIO**  
*Monferrato*



**SPUMANTE BRUT  
"METODO CLASSICO"**

Dieser Schaumwein erhält man durch der Nachgärung in Flaschen: Cuvée von Pinot Nero und Chardonnay.

**Rebsorten**

Pinot nero und Chardonnay.

**Boden**

Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

**Anbaugebiet**

Monferrato Casalese.

**Lesezeit**

Ende August / Anfang September.

**Vinifikation**

Nachgärung in Flaschen nach der klassischen Methode.

**Sinnesanalyse**

Strohgelb mit Goldnuancen und feines und anhaltendes Perlen. Intensiver und anhaltender Duft mit Noten an Dörrobst, Rosinen, kandierte Früchte und geröstetes Brot. Trocken, mit guter Struktur und Würzigkeit. Intensiv und duftend.

**Passende Gerichte**

Begleiter für die gesamte Mahlzeit. Gut auch mit Fisch, mit Weich- und Krustentieren im Allgemein.

**Diensttemperatur**

6 / 8 °C.