

La Vineria
di Montepulciano

OLTREPO' PAVESE 1870 BRUT

AZIENDA AGRICOLA **GIORGI**

VINO: SPUMANTE METODO CLASSICO D.O.C.G.

VITIGNI: PINOT NERO 100%

GRAPES: PINOT NOIR 100%

PRESA DI SPUMA: [METODO CLASSICO](#), 36 MESI SUI LIEVITI

SPARKLING PROCESS: [CLASSIC METHOD](#), 36 MONTHS
ON YEASTS

ESAME VISIVO: COLORE PAGLIERINO
INTENSO CON RIFLESSI DORATI

COLOR: STRAW YELLOW WITH GOLD REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: BOUQUET AMPIO,
NOTE DI SALVIA, MENTA, ALBICOCCA E
VANIGLIA

AROMA: WIDE BOUQUET, NOTES OF SAGE, MINT,
APRICOT AND VANILLA

ESAME GUSTATIVO: SECCO, ARMONICO,
RICCO E VELLUTATO

TASTE: DRY, HARMONIC, RICH AND VELVETY

