

La Vineria
di Montepulciano

OLTREPO' PAVESE TOP ZERO

AZIENDA AGRICOLA **GIORGI**

VINO: SPUMANTE METODO CLASSICO V.S.Q. Pàs Dosè

VITIGNI: COUVÈE

GRAPES: COUVÈE

PRESA DI SPUMA: [METODO CLASSICO](#), 80 MESI SUI LIEVITI

SPARKLING PROCESS: [CLASSIC METHOD](#), 80 MONTHS
ON YEASTS

ESAME VISIVO: COLORE PAGLIERINO
INTENSO CON RIFLESSI DORATI

COLOR: STRAW YELLOW WITH GOLD REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: BOUQUET
COMPLESSO ED ELEGANTE CON NOTE DI
FIORI BIANCHI E VANIGLIA

AROMA: COMPLEX AND ELEGANT BOUQUET WITH
NOTES OF WHITE FLOWERS AND VANILLA

ESAME GUSTATIVO: SAPIDO, DI OTTIMA
STRUTTURA, ASCIUTTO ED EQUILIBRATO

TASTE: SAPID, DRY AND WELL BALANCED

