



GIORGI S.R.L. - CANNETO PAVESE (PV)
TEL. 0385262151 - INFO@GIORGI-WINES.IT

WWW.GIORGI-WINES.IT

LA TRADIZIONE DELLA FAMIGLIA GIORGI PROTAGONISTI DI UNA STORIA LUNGA OLTRE UN SECOLO

Tutto ha avuto inizio quando i nostri familiari producevano vino artigianalmente per le popolazioni dei paesi limitrofi: i primi documenti storici che fanno riferimento alla Famiglia Giorgi risalgono all' Ottobre del 1211, un contratto di affitto di terreni in Vigalone fra il monastero S Matteo di Pavia (attuale ospedale) e Rolandus Georgius (Rolando Giorgi dal libro: "Vignaioli nella Valle Versa del duecento - autore: Ercole Bongiorno - Editore: "I quaderni di primus collis" - vedi pagina 180/181).

Il nostro sguardo viene dal passato, pur vivendo proiettati verso il futuro ed intorno al 1875 iniziò Giuseppe Giorgi, proseguì il figlio Antonio, poi suo figlio Giuseppe Mario, uomo intraprendente e determinato, che donò ulteriore impulso all'attività.

Dopo la metà degli anni 50, Maria assunse le redini dell' Azienda e, malgrado quattro figli tutti giovanissimi, amministrò sia la parte agricola che commerciale in modo encomiabile, consolidando le strutture e consegnandola ai figli già



ben avviata, con un obiettivo: "IL FUTURO"! Puntare al futuro significa, ancora oggi per noi, coltivare uno sguardo da produttori capaci di immaginare l'intera filiera dai singoli chicchi d'uva profumata, alle bottiglie di vetro lucente.

Quel gesto, produrre vino in modo artigianale e competente, ha visto mettere radici ancora più profonde quando nel 1970, due uomini speciali, fratelli nel sangue e nella visione d'impresa, fondarono una seconda nuova cantina a Vigalone. Gianfranco, enologo per passione e capacità e Antonio stratega delle vendite, mirarono in alto per diffondere un'idea nuova di "far vino", capace di resistere al tempo e in grado di camminare verso il futuro.

Segno incisivo, più resistente delle pietre di fiume e sacro come ogni fondazione familiare, prese vita a partire dagli anni ottanta con l'edificazione della Terza Cantina in località Camponoce. Oggi, noi che siamo famiglia e azienda, viviamo orgogliosi del nostro lavoro che ci rappresenta in 59 Paesi nel mondo.

Così come il vino è fatto di una materia prima sana come l'uva, la nostra realtà aziendale dalle solide fondamenta è fatta di persone vere che hanno un nome e un ruolo.

Antonio Giorgi: Membro storico della nostra famiglia e fondatore dell'azienda, con il suo sguardo lungimirante osserva, coordina e gestisce ogni azione aziendale con l'impegno di sempre.

Fabiano Giorgi: Manager che coordina produzione e vendita del prodotto senza dimenticare la diffusione pubblicitaria del marchio.

Eleonora Giorgi: Responsabile dell'amministrazione: tra numeri e persone, dà ordine a un mondo aziendale che merita di essere seguito dal vivo e sulla carta.

Ileana Giorgi: Manager che gestisce le relazioni con l'estero, mantenendo contatti con tutti i Paesi in cui il marchio Giorgi viene scoperto, distribuito e apprezzato.

LA FILOSOFIA PRODUTTIVA E LA CANTINA

*G*vini Giorgi sono il risultato di un gesto che nasce dalla vocazione per un territorio di alta qualità. Nascono dalla mente e dal cuore di maestri enologi esperti nel selezionare le migliori uve nate nell'Oltrepò Pavese, per restituire grazie a un prodotto finale di massimo livello quei sapori, quei profumi e quel gusto che contraddistinguono una terra unica al mondo che si sposa con una storia familiare meravigliosa.

Dall'Esperienza Artigianale all'incontro con la Storia.

La famiglia Giorgi ha un territorio che vanta la Tenuta Casa del Corno, la Tenuta Cassinello e il Colle Camesino che sono un esempio di come si ristrutturano le vecchie costruzioni agricole e soprattutto di come si valorizza il territorio. Con l'acquisizione della Tenuta Cassinello, Casa Giorgi ha portato a 75 gli ettari vitati di proprietà, mentre sono più di 300 i conferitori di uve.

I vigneti sono una tradizione di famiglia, soprattutto il Pinot Nero e gli altri vitigni autoctoni della Valle Versa.



CANTINA DI VINIFICAZIONE

LA QUALITÀ E L'IMMAGINE GIORGI

*F*ratelli Giorgi conoscono bene la formula vincente: giusto mix tra qualità e immagine. Il risultato? Un prodotto creato da intenditori per intenditori.

Il loro impegno è costante sul piano della qualità, che considerano la migliore garanzia per permettere all'Azienda di raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi; sono d'altra parte sempre alla ricerca di nuove interessanti soluzioni a livello di immagine.

Nel design la cura è meticolosa: sia nelle bottiglie (vetro spesso, scuro, resistente e raffinato) che nelle etichette, studiate personalmente da Antonio Giorgi.

Particolare importanza ha il rapporto con la nascita della Linea Famiglia Giorgi, che ha privilegiato la ristorazione, le enoteche e prestigiosi punti di mescita e degustazione.



IL TERRITORIO

*D*opo secoli di viaggi e luoghi mappati dall'uomo, esiste oggi un territorio in cui trovano spazio d'incontro di profumi, colori e immagini: è il magnifico territorio dell' Oltrepò Pavese.

Quest'area geografica, che si estende per oltre 1000 chilometri quadrati fino a costituire un'immagine cartografica che ricorda la forma di un grappolo d'uva, è unica per storia, tradizione e produzione sensoriale. Già popolato fin dalla preistoria, questo fertile territorio, è attraversato dal 45° parallelo Nord, detto anche parallelo del vino.

Una linea di demarcazione che percorre le zone più vocate alla viticoltura, come già accade nel territorio francese di Bordeaux e in quello statunitense dell'Oregon. Qui, da lunghissimo tempo, grazie anche all'azienda a conduzione familiare Giorgi leader del Pinot Nero, ha preso vita una tradizione viticoltrice che da passione artigianale del passato, è diventata propensione all'impresa d'eccellenza nel presente.

Tutto questo è accaduto e accade ancora oggi,

in una terra capace di perpetuare se stessa, offrendo un coinvolgente racconto sensoriale vissuto da ogni uomo che la visita.

Un viaggio unico, capace di far sentire solo qui ogni amante del vino un pioniere sensitivo contemporaneo.

Un luogo che si fa narrazione paesaggistica che si rinnova attimo dopo attimo, in un affascinante e continuo incontro tra il passato e il futuro: perché il presente, suggestivo e poetico, descrive l'attimo nel momento in cui questo piccolo mondo genuino si fa reale. Se scrivere con la luce significa ritrarre con l'occhio della macchina fotografica, la luce dell'Oltrepò Pavese incontra e sposa alla perfezione la carta su cui sono state impresse le immagini che narrano questa terra.

Luogo unico al mondo per fascino paesologico, capacità d'attrazione e vocazione alla produzione di Vini distribuiti in tutto il Mondo.

Bisogna andare dal vino, non che il vino venga da te.

(Filiberto Lodi)



VIGNA VIGALÒN



LA STORIA ESPRESSA IN TRE BOTTIGLIE



GIORGI 1870

**SPUMANTE
METODO CLASSICO DOCG**

UVE:

Pinot Nero 100% provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Versiglia, S.Maria Della Versa, Rocca De' Giorgi, ad un'altitudine che va dai 250 ai 400 metri in Terreni calcarei argillosi

AFFINAMENTO: circa 50 mesi

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**

Visive:

Colore paglierino intenso, con riflessi dorati, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza

Olfattive:

Bouquet ampio, carezzevole e lungo, con reminiscenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia

Gustative:

Secco, armonico, ricco e vellutato, nerbo vivido in stoffa fine e lunga

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5 % vol

FORMATO: cl.0,75 - 150



CRUDOO

UVE:

Pinot Nero 80% - Chardonnay 20%

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**

Visive:

Colore paglierino torbido, perlage fine e persistente

Olfattive:

Bouquet ampio, elegante e persistente con spiccate note di frutta fresca, crosta di pane, mandarino albicocca e vaniglia

Gustative:

Armonico, eccellente a tutto pasto

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol.

FORMATO: cl. 0,75 - 150



PINOT NERO GIORGI O.P. D.O.C.

UVE:

Pinot Nero 100%

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**

Visive:

Colore paglierino scarico

Olfattive:

Intenso, delicato, netto, cadenze fruttate di mela e pesca

Gustative:

Elegante, armonico, di buona struttura e lunga persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol.

FORMATO: cl. 0,375 - 0,75 - 150 - 300



L'IO PINOT NERO GIORGI PINOT NERO O.P. D.O.C.

TIPOLOGIA:

Pinot nero vinificato in bianco frizzante DOC.

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese.

UVE:

Pinot nero 100%.

RESA PER ETTARO:

80 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOOLICA:

11% vol.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pressate con una spremitura soffice e il mosto fiore (55% di resa) viene separato immediatamente dalle seconde e dal torchiato.

La fermentazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE:

Colore paglierino scarico con riflessi verdolini.

OLFATTIVE:

Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.

GUSTATIVE:

Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° -10°C.



L'IA PINOT NERO GIORGI PINOT NERO O.P. D.O.C.

TIPOLOGIA:

Pinot nero vinificato in rosso frizzante DOC.

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese.

UVE:

Pinot nero 100%.

RESA PER ETTARO:

80 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOOLICA:

13% vol.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pressate con una spremitura soffice e il mosto fiore (55% di resa) viene separato immediatamente dalle seconde e dal torchiato.

La fermentazione avviene con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE:

Rosso rubino con unghia granata.

OLFATTIVE:

Delicato e fine con note fruttate di ribes nero, speziato.

GUSTATIVE:

Grande equilibrio, vellutato, di buona struttura e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° -10°C.



FG

FAMIGLIA GIORGI

1211

*Ringraziamo la natura, la tradizione, la storia
che da origine alla linea "Famiglia Giorgi"*

SPUMANTI METODO CLASSICO



TOP ZERO O.P. D.O.C.

UVE

100% Pinot Nero

AFFINAMENTO:

circa 80 mesi

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Visive

Giallo paglierino, con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Olfattive

Un bouquet complesso ed elegante con note di fiori bianchi e vaniglia.

Gustative

Sapido di ottima struttura e personalità, asciutto e ben equilibrato

GRADAZIONE

ALCOOLICA 12,5 % vol

FORMATO cl.0,75-150

FUSION

UVE

Pinot Nero 85% Chardonnay 15%

AFFINAMENTO:

circa 30 mesi

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Visive

Colore paglierino intenso, con riflessi dorati, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza.

Olfattive

Bouquet ampio, carezzevole e lungo, con reminiscenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia.

Gustative

Secco, armonico, ricco e vellutato.

GRADAZIONE

ALCOOLICA 12,5 % vol

FORMATO cl.0,75

GIORGI 1870 ROSÉ

UVE

100% Pinot Nero

AFFINAMENTO:

circa 30 mesi

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Visive

Colore rosa con riflessi ambrati con perlage fine e persistente.

Olfattive

Bouquet ampio, persistente ed elegante, con spiccate note di frutta fresca, ciliegia arancia e vaniglia.

Gustative

Secco, armonico, vellutato.

GRADAZIONE

ALCOOLICA 12,5 % vol

FORMATO cl.0,75



FAMIGLIA GIORGI
1211

SPUMANTI METODO CHARMAT



VINI BIANCHI



CUVÉE ELEONORA GIORGI

EXTRA DRY
UVE
100% Pinot Nero
**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Visive
Colore paglierino
scarico con riflessi
verdognoli
Olfattive
Ben pronunciato e
distinto, fresco e
fragrante, netto di mela
golden, con ricordi di
artemisia.
Gustative
Vivace, armonico, ha
nerbo vivo e stoffa
vellutata ed elegante.
**GRADAZIONE
ALCOOLICA**
12,5 % vol
FORMATO cl.0,75-150

CUVÉE ELEONORA GIORGI ROSÈ

EXTRA DRY ROSÈ
UVE
100% Pinot Nero
**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Visive
Rosa brillante.
Olfattive
Fresco e fragrante ben
pronunciato e distinto
netto di mela golden,
con ricordi di artemisia.
Gustative
Vivace, armonico, ha
nerbo vivo e stoffa
vellutata ed elegante.
**GRADAZIONE
ALCOOLICA**
12,5 % vol
FORMATO cl.0,75-150

LADY GINEVRA

BIANCO IGT
PROV. DI PAVIA.
UVE
Sauvignon, Riesling
renano, Chardonnay
**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Visive
Colore giallo
paglierino intenso
Olfattive
Profumo intenso
ed aromatico
Gustative
Secco ed elegante
Temperatura di
servizio 8° - 10°C.
**GRADAZIONE
ALCOOLICA**
13% vol.
FORMATO cl.0,75

LA DIANA

PINOT GRIGIO
OP DOC
UVE
Pinot Grigio 100%
**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Visive
Colore giallo
paglierino con
riflessi dorati.
Olfattive
Intenso, fine, dal
sentore fruttato
composto.
Gustative
Avvolgente, equili-
brato, di buona
persistenza.
**GRADAZIONE
ALCOOLICA**
11.5 % vol
FORMATO
cl.0,375 - 0,75

IL BANDITO

RIESLING
RENANO FERMO
UVE
Riesling renano in
purezza
**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Visive
Giallo paglierino
Olfattive
Perfetta la ricono-
scibilità del riesling,
ove prevalgono
profumi di pesca e
note floreali
Gustative
Secco, elegante, di
profumo intenso.
**GRADAZIONE
ALCOOLICA**
13 % vol
FORMATO cl.0,75



FAMIGLIA GIORGI
1211

IL BUTTAFUOCO



VINI ROSSI



CLILELE

UVE

Croatina 60% Barbera 30%
Uva Rara 5% Vespolina 5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive

Rosso rubino carico,
brillante con ottima
viscosità.

Olfattive

Intenso ed elegante con
sentori floreali molto
accentuati e di frutta fresca.

Gustative

Grande struttura, persisten-
za ed equilibrio.

GRADAZIONE ALCOOLICA

14 % vol

FORMATO cl. 0,75- 150
3 LT - 15 LT

BUTTAFUOCO STORICO

UVE

Barbera 45% Croatina 45%
Uva Rara 5% Vespolina 5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive

Rosso granata con
sfumature aranciate.

Olfattive

Netto, intenso, delicato,
strutturato, con netti
sentori fruttati.

Gustative

Asciutto, di corpo,
piacevole sapidità e
buona la persistenza
aromatica.

GRADAZIONE ALCOOLICA

14,5 % vol

FORMATO cl. 0,75

LA BRUGHERA

BONARDA RISERVA O.P. DOC

UVE

Croatina 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive

Di colore rosso rubino
carico con riflessi violacei e
porpora.

Olfattive

Intenso ed elegante con
sentori fruttati di marasca,
mandorla e di frutta fresca.

Gustative

Asciutto, suadente, di buona
struttura e persistenza.

GRADAZIONE ALCOOLICA

12,5 % vol

FORMATO cl. 0,75

VIGALÒN

ROSSO IGT PROV DI PAVIA

UVE

Barbera, Croatina, Uva Rara.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive

Colore rubino carico.

Olfattive

Fine ed intenso con note
fruttate di marasca e
mandorla.

Gustative

Equilibrato e di buona
struttura.

GRADAZIONE ALCOOLICA

12,5 % vol

FORMATO cl. 0,375 - 0,75



FAMIGLIA GIORGI
1211

GRANDI CRÙ

VINI DOLCI



PANAU

BARBERA
O.P. DOC
UVE
Barbera 90%, Pinot Nero 10%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Visive
Di colore rosso rubino intenso.
Olfattive
Al naso spiccano in modo netto ed intenso i profumi di ciliegia matura, amarena e frutti di bosco.
Gustative
Grande equilibrio, vellutato, di ottima struttura e persistenza.

GRADAZIONE ALCOOLICA
13% vol.
FORMATO cl. 0,75

MONTEROSO

PINOT NERO
O.P. DOC
UVE
Pinot nero 100%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Visive
Rosso rubino con unghia granata.
Olfattive
Delicato e fine con note fruttate di ribes nero, speziato.
Gustative
Grande equilibrio, vellutato, di buona struttura e persistenza.

GRADAZIONE ALCOOLICA
13% vol
FORMATO cl. 0,75

OLTRAJA

ROSSO IGT
PROV. DI PAVIA
UVE
Barbera e Pinot Nero
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Visive
Rosso rubino.
Olfattive
Di grande complessità con spiccate note di frutta rossa matura e sfumature speziate.
Gustative
Grande equilibrio, vellutato, di buona persistenza e con una fibra tannica morbida ed evoluta.

GRADAZIONE ALCOOLICA
13,5% vol
FORMATO cl. 0,75

TORO

O.P. DOC FRIZZANTE
UVE: Barbera 40% Croatina 50% Uva Rara, Vespolina, 10%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Visive
Rosso rubino con marcate lance violacee.
Olfattive
Intenso, fragrante, vinoso e fruttato.
Gustative
Piacevolmente dolce, carezzevole, di lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 7%-12% vol

FORMATO: cl. 0,75

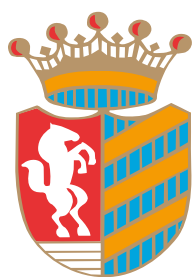
ZIMOLO

UVE PASSITE
Malvasia di Candia 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Visive
Giallo dorato.
Olfattive
Intenso fruttato con sentori di frutta matura in Particolare Albicocca e una spiccata nota di Salvia.
Gustative
Dolce, morbido, intenso e persistente.

GRADAZIONE ALCOOLICA
13,5% vol
Grad. Compl 20,5% vol

FORMATO
cl. 0,50 - 0,75



TENUTA
CASSINELLO



TENUTA CASSINELLO



GIORGI GRÀAN SPUMANTE SPUMANTE METODO CLASSICO V.S.Q.

TIPOLOGIA:

Spumante di qualità, brut, metodo classico.

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese.

UVE:

Pinot Nero 70% Chardonnay 30% provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Verseggia, S.Maria Della Versa, Rocca De Giorgi.

RESA PER ETTARO:

60 / 70 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOOLICA:

12,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO:

7 g/L

VINIFICAZIONE:

La raccolta viene fatta in cassetta verso fine Agosto e ai primi di Settembre. Viene eseguita una pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore. La fermentazione avviene a temperatura controllata (18°C) viene avviata con l'ausilio di lieviti selezionati e si svolge in serbatoi di acciaio inox.

MATURAZIONE:

L'imbottigliamento (tirage) viene fatto nella primavera successiva e l'affinamento in bottiglia avviene per un minimo di 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE:

Colore paglierino intenso, con riflessi dorati, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza.

OLFATTIVE:

Bouquet ampio, carezzevole e lungo, con reminiscenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia.

GUSTATIVE:

Secco, armonico, ricco e vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

7° - 8°C.



TENUTA CASSINELLO



RIESLING OP DOC FRIZZANTE

Formati: cl. 75

UVAGGIO

Riesling 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE

Colore giallo paglierino

OLFATTIVE

Profumo intenso e aromatico

GUSTATIVE

Elegante di buona struttura e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C.



PINOT NERO OP DOC FRIZZANTE

Formati: cl. 75

UVAGGIO

Pinot Nero 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 % vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE

Colore paglierino scarico

OLFATTIVE

Intenso, delicato, netto, cadenze fruttate di mela e pesca

GUSTATIVE

Elegante, armonico, di buona struttura e lunga persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C.



PINOT GRIGIO ACQUASTELLA OP DOC FERMO

Formati: cl. 75

UVAGGIO

Pinot Grigio 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VISIVE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTIVE

Intenso, fine, dal sentore fruttato composto

GUSTATIVE

Avvolgente, equilibrato, di buona persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C.



TENUTA CASSINELLO



BONARDA
OP DOC
FRIZZANTE

Formati: cl. 75

UVAGGIO

Croatina 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
VISIVE**

Rubino carico con riflessi violacei
o porpora

OLFATTIVE

Fine, intenso, netto, con chiare
cadenze fruttate di marasca e
mandorla

GUSTATIVE

Asciutto, di corpo, suadente,
buona la persistenza

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

16° - 18°C.



BARBERA
OP DOC
FRIZZANTE

Formati: cl. 75

UVAGGIO

Barbera 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
VISIVE**

Rosso Rubino

OLFATTIVE

Intenso, dai piacevoli sentori
fruttati se gustato in giovane
età, più composti se leggermente
invecchiato

GUSTATIVE

Asciutto, di corpo, suadente, buona
la persistenza

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

16° - 18°C.



SANGUE DI GIUDA
OP DOC
DOLCE FRIZZANTE

Formati: cl. 75

UVAGGIO

Barbera 40%

Croatina 50%

Uva Rara, Vespolina, 10%

GRADAZIONE ALCOLICA

7% - 12% vol compl.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE VISIVE**

Rosso rubino con marcate lance
violacee

OLFATTIVE

Intenso, fragrante, vinoso e fruttato

GUSTATIVE

Piacevolmente dolce, carezzevole, di

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

12°C.





GIANFRANCO GIORGI

SPUMANTE METODO CLASSICO
PINOT NERO D.O.C.G

UVE: Pinot Nero 100% provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Versiglia, S.Maria Della Versa, Rocca De Giorgi, ad un'altitudine che va dai 250 m.s.l.m. ai 400 metri in terreni calcarei argillosi.

AFFINAMENTO: circa 40 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore paglierino intenso, con riflessi dorati, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza.

OLFATTIVE: Bouquet ampio, carezzevole e lungo, con reminiscenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia.

GUSTATIVE: Secco, armonico, ricco e vellutato, nerbo vivido in stoffa fine e lunga.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5 % vol

FORMATO: cl. 0,75 - 150



CRUDOO

METODO CHARMAT

UVE: Pinot Nero 80% - Chardonnay 20%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore paglierino torbido, perlage fine e persistente.

OLFATTIVE: Bouquet ampio, elegante e persistente con spiccate note di frutta fresca, crosta di pane, mandarino albicocca e vaniglia.

GUSTATIVE: Armonico, eccellente a tutto pasto.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12% vol.

FORMATO: cl. 0,75 - 150

Giorgi
dal 1870



**PINOT NERO
GIORGIO**
O.P. D.O.C. FRIZZANTE

UVE: Pinot Nero 100%
GRADAZIONE ALCOOLICA: 11 % vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE: Colore paglierino scarico con riflessi verdolini.
OLFATTIVE: Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.
GUSTATIVE: Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C.
FORMATO: cl. 0,375-0,75
LT. 1,5 - 3

**PINOT NERO
ROSÉ**
O.P. D.O.C. FRIZZANTE

UVE: Pinot Nero 100%
GRADAZIONE ALCOOLICA: 11 % vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE: Colore rosato.
OLFATTIVE: Intenso, delicato, netto, cadenze fruttate di mela e pesca.
GUSTATIVE: Elegante, armonico, di buona struttura e lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C.
FORMATO: cl. 0,75

**IL COPPO
CHARDONNAY**
O.P. D.O.C. FRIZZANTE

UVE: Chardonnay 100%
GRADAZIONE ALCOOLICA: 11,5 % vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE: Di colore giallo paglierino.
OLFATTIVE: Fresco, delicato, netto con cadenze fruttate di mela e pesca.
GUSTATIVE: Elegante, armonico, morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°C.
FORMATO: cl. 0,75

BONARDA
O.P. D.O.C. FRIZZANTE

UVE: Croatina 100%
GRADAZIONE ALCOOLICA: 12 % vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE: Rubino carico con riflessi violacei o porpora.
OLFATTIVE: Fine, intenso, netto, con chiare cadenze fruttate di marasca e mandorla.
GUSTATIVE: Asciutto, di corpo, suadente, buona la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C.
FORMATO: cl. 0,375 - 0,75

BARBERA
O.P. D.O.C. FRIZZANTE

UVE: Barbera 100%
GRADAZIONE ALCOOLICA: 12 % vol
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VISIVE: Rosso Rubino
OLFATTIVE: Intenso, dai piacevoli sentori fruttati se gustato in giovane età, più composti se leggermente invecchiato.
GUSTATIVE: Asciutto, di corpo, suadente, buona la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C.
FORMATO: cl. 0,375 - 0,75



LA GALLINA

BONARDA O.P. DOC
LEGGERMENTE FRIZZANTE

UVE: Croatina 90% Uva Rara 10%

GRADAZIONE ALCOOLICA:

13 % vol

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Rubino carico con riflessi violacei o porpora.

OLFATTIVE: Fine, intenso, netto, con chiare cadenze fruttate di marasca e mandorla.

GUSTATIVE: Asciutto, di corpo, suadente, buona la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C.

FORMATO: cl. 0,75



CAMESINO

BARBERA FERMA

UVE: Barbera 100%

GRADAZIONE ALCOOLICA:

12 % vol

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Rubino carico con riflessi violacei o porpora.

OLFATTIVE: Fine, intenso, netto, con chiare cadenze fruttate di marasca e mandorla.

GUSTATIVE: Asciutto, di corpo, suadente, buona la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°C

FORMATO: cl. 0,75



CAMESINO

BONARDA O.P. DOC

UVE: Croatina 45% Barbera 45%

Uva Rara 5% Vespolina 5%

GRADAZIONE ALCOOLICA:

12 % vol

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Rosso rubino con lance violacee.

OLFATTIVE: Intenso, persistente, sentore di confettura con sfumature speziate.

GUSTATIVE: Di struttura, equilibrato e di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

FORMATO: cl. 0,75



SANGUE DI GIUDA O.P. DOC FRIZZANTE

UVE: Barbera 40% Croatina 50% Uva Rara, Vespolina, 10%

**GRADAZIONE
ALCOOLICA:** 7%-12 % vol

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**

VISIVE: Rosso rubino con marcate lance violacee.

OLFATTIVE: Intenso, fragrante, vinoso e fruttato.

GUSTATIVE: Piacevolmente dolce, carezzevole, di lunga persistenza.

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO:** 12°C.

FORMATO: cl. 0,75



LA BADALUCCA

UVE: Croatina 50%, Barbera 30%, Uva Rara 20%

**GRADAZIONE
ALCOOLICA:** 7 % vol

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**

VISIVE: Colore rosso porpora acceso.

OLFATTIVE: Intenso, complesso, fruttato con note vinose e fragranti.

GUSTATIVE: Dolce, armonico, vellutato.

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO:** 10 -12°C.

FORMATO: cl. 0,75



MOSCAROSA PROVINCIA DI PAVIA I.G.T. DOLCE FRIZZANTE

UVE: Moscato, Malvasia, Croatina e altri vitigni

GRADAZIONE ALCOOLICA:
7% vol complessivo

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**

VISIVE: Colore rubino chiaro con riflessi rosati.

OLFATTIVE: Bouquet ampio, aromatico, con note floreali e fruttate.

GUSTATIVE: Armonico, dolce e vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10° - 12°C.

FORMATO: cl. 0,75



MALVASIA
DOLCE O.P. DOC
FRIZZANTE

UVE: Malvasia 100%

GRADAZIONE
ALCOOLICA: 7 % vol

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:
VISIVE: Colore giallo
paglierino brillante con
riflessi dorati.
OLFATTIVE: Aromatico,
intenso e delicato.
GUSTATIVE: Armonico,
dolce e gradevole.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO: 6° - 8°C.

FORMATO: d. 0,75



MOSCATO
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
DOLCE FRIZZANTE

UVE: Moscato 100%

GRADAZIONE
ALCOOLICA: 7 % vol

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:
VISIVE: Giallo paglierino
con riflessi dorati.
OLFATTIVE: Bouquet
ampio, aromatico,
delicato con note di
savia pesca e agrume.
GUSTATIVE: Dolce,
armonico, vellutato.
TEMPERATURA
DI SERVIZIO: 10° - 12°C.

FORMATO: d. 0,75



MOSCATO
SPUMANTE V.S.Q.

UVE: Moscato 100%

GRADAZIONE
ALCOOLICA: 7 % vol

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:
VISIVE: Colore giallo
paglierino con riflessi dorati.
OLFATTIVE: Penetrante,
fragrante, con sentori di
savia e pesca.
GUSTATIVE: Armonico,
carezzevole, fresco, di lunga
persistenza.
TEMPERATURA DI
SERVIZIO: 8° C.

FORMATO: d. 0,75

GERRY SCOTTI



GERRY SCOTTI



GERRYSCOTTI

OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO
D.O.C.G. EXTRA BRUT

UVE

Pinot Nero e Chardonnay provenienti dalle zone più vocate, ad un'altitudine che va dai 250 m.s.l.m. ai 400 metri, in terreni calcarei argillosi.

AFFINAMENTO: minimo 30 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Colore paglierino intenso, con riflessi dorati, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza.

OLFATTIVE

Bouquet ampio, carezzevole e lungo, con reminiscenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia.

GUSTATIVE

Secco, armonico, ricco e vellutato, nerbo vivido in stoffa fine e lunga.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

ACCOSTAMENTI

Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto.

GERRY SCOTTI



GERRYSCOTTI

OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO
D.O.C.G.

UVE

Pinot Nero 100% provenienti dalle zone più vocate, ad un'altitudine che va dai 250 m.s.l.m. ai 400 metri, in terreni calcarei argillosi.

AFFINAMENTO: minimo 40 mesi

GRADAZIONE ALCOOLICA

12,5% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Colore rosa con riflessi ambrati con perlage fine e persistente.

OLFATTIVE

Bouquet ampio, fresco elegante con reminiscenza di salvia, menta, albicocca.

GUSTATIVE

Secco, armonico, vellutato, con sentori di frutta fine e lunga.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

ACCOSTAMENTI

Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto.



GERRY
SCOTTI

'56

BUTTAFUOCO

GERRY
SCOTTI
WINES

GERRY SCOTTI



'56

BUTTAFUOCO
D.O.C.

UVE

Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta

GRADAZIONE ALCOOLICA

14,5% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Rosso granata con sfumature aranciate.

OLFATTIVE

Netto, intenso, delicato, strutturato, con netti sentori fruttati.

GUSTATIVE

Asciutto, di corpo, piacevole sapidità e buona la persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

GERRY SCOTTI



MESDÍ

RIESLING
OLTREPÒ PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE

Riesling Renano 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

13% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Giallo paglierino.

OLFATTIVE

Perfetta la riconoscibilità del Riesling, ove prevalgono profumi di pesca e note floreali.

GUSTATIVE

L'equilibrio tra l'acidità e la mineralità abbinato alla morbidezza di un leggero residuo zuccherino rendono unico questo vino che si presenta armonico ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C.

ACCOSTAMENTI

Ottimo con pesce e carni bianche, eccellente a tutto pasto.



REGIÙ

BARBERA
OLTREPÒ PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE

Barbera.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Di colore rosso rubino intenso.

OLFATTIVE

Al naso spiccano in modo netto ed intenso i profumi di ciliegia matura, amarena e frutti di bosco.

GUSTATIVE

Grande equilibrio, vellutato, di ottima struttura e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C.

ACCOSTAMENTI

Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, Cacciagione e formaggi saporiti. Ottimo a fine pasto.



PUMGRANIN

PINOT NERO
VINIFICATO ROSATO
OLTREPÒ PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE

Pinot Nero 100%.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Rosa brillante.

OLFATTIVE

Fresco e fragrante ben pronunciato e distinto netto di mela golden, con ricordi di artemisia.

GUSTATIVE

Vivace, armonico, ha nerbo vivo e stoffa vellutata ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo, eccellente con frutti di mare e a tutto pasto.