

*Giorgi*  
dal 1870



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

[WWW.GIORGI-WINES.IT](http://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 1870 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

*G*fratelli 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



FG

FAMIGLIA GIORGI

1211

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

## GIORGI 1870



### ANTONIO GIORGI

**SPUMANTE  
METODO CLASSICO DOCG**

**UVE:**

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

**AFFINAMENTO:** circa 120 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 75 - 150

### TOP ZERO

**SPUMANTE  
METODO CLASSICO DOCG**

**UVE:**

Pinot Nero

**AFFINAMENTO:**  
circa 48 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 mela renetta.

**Gustative:**

Equilibrato ed elegante dal finale sapido.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12,5% vol

**FORMATO:** cl 75 - 150

### GIANFRANCO GIORGI

**SPUMANTE  
METODO CLASSICO V.S.Q.**

**UVE:**

Pinot Nero provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Versiggia, 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 con reminiscenza di salvia, albicocca e vaniglia

**Gustative:**

Armonico, ricco e vellutato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12,5% vol

**FORMATO:** cl 75 - 150

## GIORGI 1870



### GIORGI 1870

**SPUMANTE**  
METODO CLASSICO DOCG

**UVE:**

Pinot Nero provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Versiggia, 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, con reminiscenza di salvia, albicocca e vaniglia

**Gustative:**

Secco, armonico, ricco e vellutato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12,5% vol

**FORMATO:** cl 75 - 150

### GIORGI 1870 ROSÈ

**SPUMANTE**  
METODO CLASSICO VSQ

**UVE:**

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

**AFFINAMENTO:** circa 30 mesi

**CARATTERISTICHE**  
**ORGANOLETTICHE:**

**Visive:**

Colore rosa con riflessi ambrati, perlage fine e persistente

**Olfattive:**

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

**Gustative:**

Secco, armonico e vellutato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12,5% vol

**FORMATO:** cl 75

## SPUMANTI METODO CLASSICO



### LODOLA

**UVE**

Pinot Nero proveniente in prevalenza da terreni calcarei.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Visive**

Colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente.

**Olfattive**

Bouquet ampio, con reminiscenza di salvia, albicocca e fiori bianchi.

**Gustative**

Cre moso e fresco, dal perlage setoso, termina ben equilibrato.

**GRADAZIONE**

**ALCOLICA** 12,5 % vol

**FORMATO** cl.0,75



### 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**

**ALCOLICA** 12,5 % vol

**FORMATO** cl.0,75

## SPUMANTI METODO CHARMAT VSQ



### 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**

**ALCOLICA** 12,5 % vol  
**FORMATO** cl.0,75-150

### 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**

**ALCOLICA**  
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 persi-  
sistente 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



FAMIGLIA GIORGI  
1211

## VINI BIANCHI VIVACI



### PINOT NERO GIORGI

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 ROSE

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

## VINI BIANCHI FERMI



### 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

### IL BANDITO

RIESLING  
RENANO FERMO

UVE  
Riesling renano in  
purezza  
CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE

Visive  
Giallo paglierino

Olfattive  
Perfetta la riconoscibilità 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



### 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 struttura 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



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 ALCOLICA:

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.



**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.



*Giorgi*  
dal 1870





## ROSA NERA

PINOT GRIGIO  
PROVINCIA DI PAVIA IGT

UVE: Pinot Grigio

GRADAZIONE  
ALCOLICA: 12,5% vol

CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:

VISIVE:  
Colore paglierino intenso, con riflessi dorati.

OLFATTIVE:  
Intenso, fine, dal sentore fruttato composto.

GUSTATIVE:  
Avvolgente, equilibrato, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
8° - 10°C.

FORMATO: cl 75



## ROSA NERA

BARBERA  
PROVINCIA DI PAVIA IGT

UVE: Barbera

GRADAZIONE  
ALCOLICA: 12,5% vol

CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:

VISIVE:  
Colore rosso intenso.

OLFATTIVE:  
Profumo di ciliegia matura e frutti di bosco.

GUSTATIVE:  
Equilibrato, vellutato persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
18° - 20°C.

FORMATO: cl 75



Giorgi  
dal 1870



### 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:** d.l. 0,75



### BONARDA

O.P. DOC 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:** d.l. 0,375 - 0,75



### BARBERA

O.P. DOC FRIZZANTE

UVE: Barbera 100%

#### GRADAZIONE

ALCOOLICA: 12 % vol

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**VISIVE:** Rosso Rubino netto, 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:** d.l. 0,375 - 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:** d.l. 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  
salvia 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  
salvia 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 ALCOOLICA

12,5% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

### VISIVE

Colore paglierino, con riflessi dorati, dal perlage fine.

### OLFATTIVE

Profumo complesso e intenso di crosta di pane e fiori freschi.

### GUSTATIVE

Perlage fine, vellutato e di grande persistenza. Morbido e allo stesso tempo croccante per essere un extra brut.

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 salmone dal perlage fine.

OLFATTIVE

Profumo complesso di frutta rossa disidratata, pasticceria e rosa bianca.

GUSTATIVE

Il fine perlage è seguito da una morbidezza che termina piacevolmente salata. La sua complessità derivante dal lungo affinamento in bottiglia restituisce sapori di piccola frutta rossa disidratata, pasticceria candita, dal finale fresco grazie alla croccantezza acida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

ACCOSTAMENTI

Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto.



# GERRY SCOTTI



## '56

BUTTAFUOCO  
D.O.C.

UVE

Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta

GRADAZIONE ALCOOLICA

15% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Rosso rubino intenso.

OLFATTIVE

Profumo complesso e intenso, dalla frutta rossa appassita alle note di tostato. Continua ad evolvere durante l'attesa nel bicchiere.

GUSTATIVE

Intenso e pieno, con un tannino setoso e importante. Si articola la complessità della frutta matura e l'evoluzione dell'affinamento in legno. Un grande rosso di struttura.

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 verdolino con riflessi dorati

OLFATTIVE

Fruttato di pesca e tropicale, con il tempo evolve in note più complesse di idrocarburi e pietra focaia.

GUSTATIVE

Morbido in ingresso, risulta sempre lineare con una spiccata sapidità al finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C.

ACCOMSTAMENTI

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



## REGIÙ

BARBERA  
OLTREPÒ PAVESE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### UVE

Barbera 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Di colore rosso rubino intenso.

OLFATTIVE

Profumi di ciliegia matura, amarena e frutti di bosco.

GUSTATIVE

Grande equilibrio, vellutato, di ottima struttura e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C.

ACCOMSTAMENTI

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



## 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

Profumo di rose e piccoli frutti rossi di bosco.

GUSTATIVE

La morbidezza si alterna alla freschezza consueta del Pinot Nero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

ACCOMSTAMENTI

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