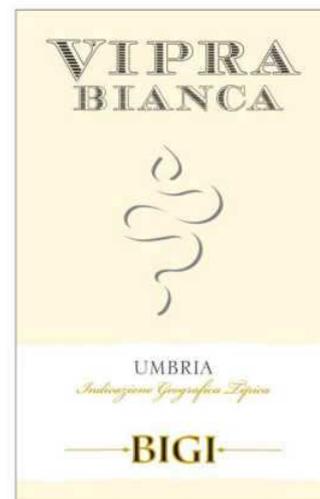




*Cosecha 2013*

**Vipra Bianca  
Umbria IGT**



**Las uvas:** 60% Grechetto, 40% Chardonnay.

**El viñedo:** viñedos situados en la zona de Orvieto y en los municipios limítrofes sobre las suaves colinas de Umbria a una altitud de 300 metros, sobre terrenos áridos y ligeros, con una densidad en torno a las 4.500 cepas por hectárea, con sistema de conducción en cordón con pulgares y guyot.

**La vinificación:** las uvas de las dos variedades, en el punto justo de maduración, se vendimian en los primeros días de octubre; tras un pisado suave le sigue la vinificación en blanco; el mosto flor, clarificado por decantación natural en frío (6-8° C), fermenta con las levaduras seleccionadas, lentamente durante unas 3 semanas, en recipientes de acero inoxidable a temperatura rigurosamente controlada (14-16° C); el vino nuevo continua afinándose en recipientes de acero hasta el embotellado estéril en frío.

**El vino:** color amarillo pajizo brillante con matices verdes; aroma fino con sensaciones de almendra fresca, acacia y notas cítricas; sabor rico y fresco, elegantemente equilibrado por una intrigante suavidad.

**Datos analíticos:** alcohol 12,75%; acidez total 4,70 g/l; pH 3,15; azúcares 4,70 g/l; extracto 16,80 g/l.

**Alergenos:** sulfitos.

**Conservación óptima:** se aconseja beberlo joven, pero si se conserva en botella tumbada y en lugar fresco, también en 1-2 años desde la cosecha.

**Maridaje:** entremeses en general, primeros platos a base de pescado, carnes blancas, quesos frescos.

**Temperatura de servicio:** 12° C.

EN UMBRÍA DESDE 1880



## FICHA TÉCNICA

Rev. 00  
03-06-2013

### Verdicchio

Botella de 750 ml

PARÁMETROS VINO	OBJETIVO	TOLERANCIA
Alcohol % Vol	12,5	12 - 13
Azúcares g/l	1,2	< 4
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	5.80	5 - 7
Acidez volátil (g/l ácido acético)	0,5	< 0,75
SO2 Libre	35	20 -45
SO2 Total	120	100-150
pH	3.15	3 - 3.70
Estabilidad tartárica	estable	Estable
Estabilidad proteica	estable	Estable
Ocratoxina-A (ppb)	< 2	< 2
Cobre mg/l	< 2	< 2
Hierro mg/l	0.5	0.5 - 4,00

**Alérgenos:** El producto contiene anhídrido sulfuroso dentro de los límites legales y de conformidad con las directivas 2000/13/CE y 2003/89/CE se indica en la etiqueta "Contiene Sulfitos".

Responsable del Control de Calidad	Responsable de Laboratorio
Matteo Corsi	Antonella Conti
25/01/2015	25/01/2015



## FICHA TÉCNICA

Rev. 00  
03-06-2013

### Chianti Colli Senesi

#### Garrafa de 750 ml

PARÂMETROSVINHO	OBJETIVO	TOLERÂNCIA
Álcool % Vol	13	12.5 - 13.5
Açúcares g/l	0,8	< 4
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	5.30	5 - 7
Acidez volátil (g/l ácido acético)	0,6	< 0,75
SO2 Livre	35	20 -45
SO2 Total	100	100-150
pH	3.30	3 - 3.70
Estabilidade tartárica	Estável	Estável
Estabilidade proteica	Estável	Estável
OcratoxinaA (ppb)	< 2	< 2
Cobre mg/l	< 2	< 2
Ferro mg/l	0.5	0.5 - 4,00

**Alérgenos:** O produto contém anidrido sulfuroso dentro dos limites legais e em conformidade com as diretivas 2000/13/CE e 2003/89/CE com indicação na etiqueta "Contém Sulfitos".

<b>Responsável pelo Controlo da Qualidade</b>	<b>Responsável pelos ensaios de Laboratório</b>
Matteo Corsi	Antonella Conti
25/01/2015	25/01/2015



## FICHA TÉCNICA

Rev. 00  
03-06-2013

### Memoro Rosso

Botella de 750 ml

PARÁMETROS VINO	OBJETIVO	TOLERANCIA
Alcohol % Vol	14	13.5 - 14.5
Azúcares g/l	10	< 15
Acidez Total (g/l ácido tartárico)	5.25	5 - 7
Acidez volátil (g/l ácido acético)	0,55	< 0,75
SO2 Libre	35	20 -45
SO2 Total	100	100-150
pH	3.40	3 - 3.70
Estabilidad tartárica	estable	Estable
Estabilidad proteica	estable	Estable
Ocratoxina-A (ppb)	< 2	< 2
Cobre mg/l	< 2	< 2
Hierro mg/l	0.5	0.5 - 4,00
Alcohol % Vol		

**Alérgenos:** El producto contiene anhídrido sulfuroso dentro de los límites legales y de conformidad con las directivas 2000/13/CE y 2003/89/CE se indica en la etiqueta "Contiene Sulfitos".

Responsable del Control de Calidad	Responsable de Laboratorio
Matteo Corsi	Antonella Conti
25/01/2015	25/01/2015



*Cantine Giorgi in Canneto Pavese*

## **SANGUE DI GIUDA NEGRINI**

**LOCALIZACIÓN:** EN NUESTRAS TIERRAS SITUADAS EN LOS MUNICIPIOS DE CANNETO PAVESE, BRONI, STRADELLA, PIETRA DE' GIORGI

**ALTITUD:** s.l.m.: MT.240

**EXPOSICIÓN:** SUR – ESTE

**TERRENO:** TERRENO ARCILLOSO – LIMOSO – CALCAREO.

**CLIMA:** CONSTANTE Y LIGERA VENTILACIÓN, AL REPARO DEL PELIGRO DE HELADAS.

**VARIEDADES :** CROATINA 50% – BARBERA 40% – UVA RARA – VESPOLINA– PINOT NERO 10%.

**MARCO DE PLANTACIÓN:**1,00 MT. X 2,50 MT. DENSIDAD DE PLANTACIÓN DE 4.000 CEPAS POR HECTÁREA.

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN :** CONTRAESPALDERA.

**TIPO DE PODA:** GOUYOT

**PODADURA :** SE EFECTUA AL FINAL DEL INVIERNO DEJANDO UN PULGAR CON TRES YEMAS Y UNA VARA CON 9-10 YEMAS.

**PRODUCCIÓN :**70– 80 Q./Ha.

**TECNICA EN VIÑA:** AGRICULTURA A BAJO IMPACTO AMBIENTAL(REG.CEE 2078)NO SE USAN INSECTICIDAS. ELIMINACIÓN CONTROLADA DE LAS HIERBAS INFECTANTES.

**EPOCA DE MADURACIÓN:** PRIMEROS DIEZ DÍAS DE SEPTIEMBRE.

**VENDIMIA:** MANUAL, SE ELIMINAN LOS RACIMOS QUE NO SON CONSIDERADOS IDÓNEOS.

**VINIFICACIÓN:** LAS UVAS SE TRANSPORTAN A LA BODEGA DONDE SE SOMETEN AL DESPALILLADO, EL MOSTO OBTENIDO SE DEJA FERMENTAR EN CONTACTO CON LOS HOLLEJOS (MACERACIÓN) DURANTE UN BREVE PERIODO CON EL FIN DE DEJAR INTACTAS LAS CARACTERÍSTICAS DE LA UVA. EL VINO ASÍ OBTENIDO SE DEPOSITA EN AUTOCLAVES DE CERO INOXIDABLE TERMO-ACONDICIONADOS DONDE SE CREA LA TOMA DE LA ESPUMA, DEJANDO AL VINO UN BUEN RESÍDUO DE AZÚCAR.

**HOMOGENIZACIÓN:** EXCLUSIVAMENTE EN ACERO INOXIDABLE.

**ALERGENOS:** CONTIENE SULFITOS

**ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:** A LA VISTA SE PRESENTA LIMPIO CON UN COLOR ROJO PÚRPURA Y UNA ESPUMA CREMOSA DE MEDIA PERSISTENCIA. EN NARIZ ES INTENSO, BASTANTE COMPLEJO, FINO, AFRUTADO CON NOTAS VINOSAS Y FRAGRANTES. EN BOCA RESULTA PLACENTERAMENTE DULCE, PERSISTENTE Y DE MEDIO CUERPO.

**MARIDAJE:** IDEAL ACOMPAÑANDO QUESOS CURADOS Y LIGERAMENTE PICANTES, ASÍ COMO DULCES Y POSTRES A BASE DE MERMELADA. TEMPERATURA DE SERVICIO: 12.

**Giorgi F.lli & C. s.a.s.**  
di Giorgi Antonio, Fabiano, ed Eleonora  
27044 Canneto Pavese - Fraz. Camponoce 39/A  
Tel. 0385 262151 r.a. – Fax 0385 60440  
Cod.Fisc. - Partita Iva 00501920185  
<http://www.giorgi-wines.it> – e-mail: [info@giorgi-wines.it](mailto:info@giorgi-wines.it)