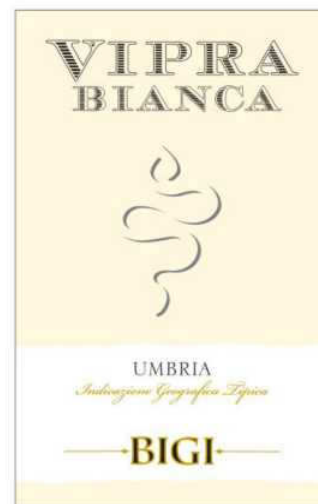




Cosecha 2013

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".

Responsável pelo Controlo da Qualidade	Responsável pelos ensaios de Laboratório
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

Quota 29

Primitivo IGP Salento



VIÑEDO 100% Primitivo

TERRENO

poco profundo, sobre estratos de roca calcárea

NOTE ENOLÓGICAS Y AFINAMIENTO

Maceración pre-fermentativa, fermentación a temperatura controlada; afinamiento parcial en barricas de roble.

COLORE

Rojo rubí intenso con reflejos violetas

GUSTO

Agradable, fresco, radiante y expresivo

BOUQUET

Característico perfume de la uva, evoca notas de cerezas maduras, menta y moras.

AFINIDADES GASTRONÓMICAS

embutidos, capicola y *soppressata* de Martina Franca, lardo y jamón de Faeto, maridados con ragu de carne mixta, cordero al horno con tomillo salvaje y patatas a la brasa, quesos semicurados como el "caciocavallo podolico",

TEMPERATURA DE SERVICIO 16°-18°



MenhirSalento

Cantine Menhir Salento - Minervino di Lecce (Italia) Tel. +39 0836 818199 - Fax +39 0836 891847 info@cantinemenhir.com - www.cantinemenhir.com