

È il primo spumante dell'azienda. Con lui, nel 1985, inizia la nostra storia. Remo Falconieri frequenta un corso sulla spumantizzazione nella Champagne, a Épernay. Quando torna, decide di sperimentare la spumantizzazione dell'Erbaluce, vitigno che con la sua vivace e bella acidità si presta bene a diventare bollicina. Nella famiglia di Remo era tradizione fare uno spumante casalingo usando una botticella piccola in legno: lo chiamavano il «vin sfursà» in quanto fermentava spontaneamente nel legno fino a Pasqua quando era tempo di toglierlo dalla botte e berlo. Remo è cresciuto così con l'amore per lo spumante e la voglia di sperimentare. Da qui, l'appellativo "l'Archimede delle bollicine", datogli da Carlin Petrini. È stato pioniere del Metodo Classico con un vitigno autoctono.

Vitigno

Erbaluce

Caratteristiche del vigneto

A pergola, su terreni morenici, sciolti, ricchi di scheletro. Altitudine media 320 mt circa s.l.m.. Esposizione sud-est. Età media 30 anni

Tipologia

Brut

Affinamento

36 mesi sui lieviti

In cantina

Nasce dalla elaborazione di uve erbaluce selezionate nei nostri vigneti per le loro caratteristiche di freschezza ed integrità. Dopo la spremitura soffice dei grappoli interi, si avvia un processo di fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene poi imbottigliato per il processo di rifermentazione in bottiglia.

Dopo un periodo di permanenza e maturazione sugli lieviti di almeno 24 mesi, le bottiglie vengono sottoposte a *rémuage* (messa in punta) effettuato manualmente sulle *pupitres* e *dégorgement* (sboccatura). Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi lo spumante San Giorgio è pronto per essere stappato.

Nel bicchiere

Colore: giallo paglierino scarico con netti riflessi verdognoli.

Perlage: fine e persistente con spuma voluminosa ed evanescente.

Profumo: Bouquet dominato dalle sensazioni fresche e minerali del vitigno, accompagnato da note leggere di crosta di pane

Sapore: sapore pieno, armonico, di gran nervatura. La spuma conferisce volume e sensazioni di croccantezza. Retrogusto con giusta persistenza.

In tavola

Ottimo aperitivo ma favoloso a tutto pasto con pesce, carni bianche, formaggi freschi e verdure. Servire a 8 – 10°C.