

# GIORTÌ

Spumante Extra Dry

**Vitigni:** Negroamaro vinificato in bianco.

Rifermentato in autoclave.

**Analisi organolettica:** Giortì ha un colore paglierino, perlage sottile, bel corpo; profumo dai sentori agrumati; al palato: raffinato, armonico con una piacevole persistenza. È una innovativa interpretazione del Negroamaro, che rivela le sue grandi doti anche in questa vinificazione.

**Abbinamenti:** aperitivi e primi piatti a base di pesce, insalate di crostacei e frutti di mare, formaggi e salumi. Giortì in greco significa Festa: è lo spumante ideale per grandi feste e brindisi!

**Temperatura di servizio consigliata:** 8°.

**Vendemmia:** fine Agosto.

**Terreno:** terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

**Resa per ettaro:** 90 quintali.

**Cepi per ettaro:** 4.500-5.000.

**Sistema di allevamento:** spalliera.

**Grape varieties:** Negroamaro vinified in white.

Re-fermented in a pressure tank;

**Organoleptic analysis:** Giortì has a straw yellow colour, subtle perlage and good body; citrus aromas; on the palate: refined, harmonious with a pleasant persistence. It is an innovative interpretation of Negroamaro, which reveals its great qualities in this vinification too.

**Pairings:** aperitifs and fish-based first courses, shellfish and seafood salads, cheeses and cold cuts. Giortì means “party” in Greek: it is the ideal sparkling wine for big celebrations and toasts!

**Serving suggestion:** seafood, oysters, aperitifs and fish-based first courses, shellfish and seafood salads, goat and sheep cheeses.

**Recommended serving temperature:** 8°.

**Harvest time:** late August;

**Soil:** clay-rich soil of various composition, placed above hard limestone or tufa, in a flat area from 30 to 60 metres above sea level.

**Yield per hectare:** 90 quintals.

**Strains per hectare:** 4.500-5.000.

**Training system:** espalier.

