



Pignoletto Spumante Brut DOC

Vitigno: Pignoletto in purezza.

Vigneto: vigne allevate a spalliera con sesto di impianto ad alta densità superiore a 4.000 piante per ettaro, con potatura a cordone speronato su un terreno fertile di medio impasto, in provincia di Modena.

Vinificazione: le uve, raccolte nella prima decade di settembre, vengono pigiate e poi raffreddate con le bucce alla temperatura di 0-2 C° (criomacerazione) per circa 24-36 ore; il mosto freddo, viene tenuto in vasche separate in attesa della selezione delle migliori partite per la costituzione della cuvée definitiva; la presa di spuma avviene in autoclave per circa 15-24 giorni secondo il metodo Charmat alla temperatura di 12-14 C°; il nuovo spumante continua ad affinarsi sui propri lieviti di fermentazione per altri mesi.

Descrizione: colore giallo paglierino chiaro; spuma cremosa di colore bianco candido; perlage fine e persistente; profumo con sfumatura aromatica di fiori bianchi e gelsomino; sapore secco, morbido con un lungo finale di sensazioni floreali.

Gradazione: 11% vol.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, con risotti, tortellini, piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: fresco 6-8°C.

