

Umberto Cavicchioli e F.

l'Ancestrale **Pignoletto** **D.O.C.**

Vino frizzante fermentato in bottiglia

I vini "fermentati in bottiglia" raccontano una storia antica, di tradizioni e di saperi tramandati di generazione in generazione. Un saper fare che oggi ci regala una degustazione unica, complessa, ogni volta sorprendente. Così come accade quando nel calice abbiamo il Pignoletto DOC *l'Ancestrale* di Umberto Cavicchioli. Questo vino frizzante a base di uve di Grechetto Gentile è la perfetta sintesi tra eleganza e carattere, struttura e leggerezza. È un vino che parla di un passato ricco di valori in un carattere fortemente contemporaneo.

Vitigni

Grechetto Gentile.

Provenienza

Uve selezionate proveniente dalle aree della denominazione Pignoletto.

Vinificazione

Nel processo di fermentazione in bottiglia il lievito, in un ambiente a temperatura costante tra i 15-17°C, si moltiplica e consuma lo zucchero naturale generando un aumento della pressione in bottiglia raggiungendo circa le 2,5 atmosfere.

Note degustative

COLORE: giallo paglierino più o meno intenso.

PROFUMO: spiccano le note fruttate di mela e albicocca matura a cui si accompagna il sentore di crosta di pane dovuto ai lieviti naturali presenti in bottiglia.

GUSTO: vino dalla struttura complessa ed elegante che si denota per una naturale freschezza e dal retrogusto fruttato tipico del vitigno.

Abbinamenti

Perfetto per accompagnare primi piatti con sughi leggeri, ricette a base di pesce, in umido o marinati e carni bianche in arrosto e alla brace.



Gradazione Alcolica	Residuo Zuccherino	Temperatura di servizio	Formato
11% vol.	8 g/L	8-10°C	75 cl