

Umberto Cavicchioli e F.

Fantasia Pignoletto D.O.C. Modena Spumante Brut

La vita è più bella quando c'è "fantasia". E quando porta con sé un'esplosione di sensazioni fruttate e floreali è ancora meglio. Vivacità, allegria e sensazioni coinvolgenti sono le chiavi vincenti della linea *Fantasia* di Umberto Cavicchioli e Figli qui rappresentata dal Pignoletto DOC. Modena. Uno spumante bianco piacevolmente fresco, di gusto fine, qui proposto nella versione brut, che mette in risalto un lungo finale floreale per una degustazione da condividere in compagnia.

Vitigni

Grechetto Gentile.

Provenienza

Vigneti situati a nord della provincia di Modena.

Vinificazione

Ottenuto da uve di Grechetto Gentile in purezza che, una volta pigiate con pressatura soffice, vengono raffreddate con le bucce a bassa temperatura per circa 24-36 ore. Dopo la seconda fermentazione di tipo Charmat di circa 20-25 giorni, lo spumante continua ad affinarsi sui propri lieviti per altre 4-5 settimane.

Note degustative

COLORE: giallo paglierino chiaro, spuma cremosa di colore bianco candido, perlage fine e persistente.

PROFUMO: leggero e fruttato con sfumatura aromatica di fiori bianchi e gelsomino.

GUSTO: fine, piacevolmente fresco, secco con sentori di frutta a pasta bianca e con un lungo finale.

Abbinamenti

Ottimo spumante per aperitivi e preparazione di cocktail. Si sposa piacevolmente con formaggi freschi e stagionati ma anche con risotti a base di pesce oppure pasta fresca con ripieni leggeri e condimenti delicati.



Gradazione
Alcolica
11% vol



Residuo
Zuccherino
10 g/L



Temperatura
di servizio
4-6°C



Formato
75 cl