



## Vino spumante Pignoletto DOC extra dry



### **TIPOLOGIA**

Vino spumante Pignoletto DOC extra dry

### **VITIGNI PRINCIPALI**

Pignoletto

### **AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti dalle zone collinari della regione Emilia in particolare nelle province di Modena, Ravenna e Bologna.

### **TERRENI**

Terreni alluvionali, di consistenza media, argillosi-calcarei, di media fertilità non troppo scistososi.

### **RACCOLTA**

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

### **COLORE**

Giallo paglierino intenso e brillante con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

### **OLFATTO**

Bouquet delicato, fresco, leggermente acidulo e agrumato, con note fruttate di pera e pesca e sentori floreali diiglio.

### **GUSTO**

In bocca è leggero e delicato, con una morbidezza piacevole al palato. Note agrumate, sentori di pera e pesca e un finale leggermente erbaceo.

### **ABBINAMENTI**

E' ottimo come aperitivo o per accompagnare antipasti leggeri, salumi o formaggi giovani. Ideale per accompagnare l'intero pasto, primi piatti e portate di pesce o carni bianche, preferibilmente preparazioni non troppo strutturate o speziate.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

6-8°

### **GRADO ALCOLICO**

11,50%

