Vino spumante Pignoletto DOC Emilia-Romagna extra dry



[Flute (75 cl)], [11,5% vol]

TIPOLOGIA

Vino spumante Pignoletto DOC extra dry

VITIGNI PRINICPALI

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 scistosi.

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 di tiglio.

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°

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)