Vino frizzante Pignoletto DOC



TIPOLOGIA

Vino frizzante secco

VITIGNI PRINCIPALI

Pignoletto e altre uve consentite da disciplinare

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).

COLORE

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage leggero e fine.

OLFATTO

Bouquet delicato, fresco, leggermente aromatico, che evolve verso la frutta matura, con note di pera e pesca.

GUSTO

In bocca è secco, con note leggermente erbacee e sentori di mela verde.

ABBINAMENTI

E' ottimo come aperitivo. Ideale per accompagnare l'intero pasto. Particolarmente indicato con gli antipasti a base di salumi, consigliato anche con piatti a base di pesce e carni bianche.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

[Cuvée Carla (75 cl)], [11% vol]

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)