



ca'dè monaci

Vino frizzante Pignoletto DOC



Cuvée Luciano (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino frizzante secco

VITIGNI PRINCIPALI

Pignoletto (Grechetto gentile)

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 scistosì.

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

GRADO ALCOLICO

11,50%

