



Ca'dè monaci

## 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 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

[Cuvée Carla ( 75 cl )], [11% vol]



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



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