Tenimenti di Veglia

Vino spumante Pignoletto DOC Emilia-Romagna extra dry



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°

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