

Pignoletto D.O.C. Spumante Cuvée Brut



Vino ottenuto dal vitigno Grechetto Gentile, ha recentemente ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con definizione della nuova territorialità che premia la sua spiccata personalità.

PRODUZIONE

4 settimane rifermentazione, a 15 gradi, con zuccheri e lieviti

4 settimane sosta sui lieviti, a 5 gradi, in autoclave, con migliore affinamento

5,50 bar di pressione (spumanti min. 3,50)

Microfiltrazione a 0,45 micron (no pastorizzazione e antifermentativi)

Acidità totale 6 g/l, residuo zuccherino 10 g/l, solforosa 120-130 g/l

Gradazione alcolica

11,5% vol

Vitigno

Grechetto gentile

Caratteristiche Organolettiche

Ha un perlage fine e persistente. Il profumo è intenso e armonico, leggermente floreale, con sentore di rosa. Al palato è morbido, corposo, ben strutturato, fresco, con note fruttate.

Accostamenti gastronomici

Ideale da degustare come aperitivo e da accompagnare antipasti e primi piatti leggeri; bene si abbina con carni bianche, pietanze a base di pesce e formaggi freschi.

Temperatura di servizio

Da servire fresco a 10-12°C.