

# "7 Note" Spumante Pignoletto Modena Doc



## Specifiche

<b>Denominazione</b>	Pignoletto spumante
<b>Tipo di varietà</b>	Giallo paglierino scarico con un perlage fine e consistente
<b>Sapore</b>	Spumeggiante, di corpo piacevolmente fresco e sapido, leggermente amarognolo nel finale
<b>Profumo</b>	Delicato e fragrante di fiori e frutta
<b>Vitigno</b>	Pignoletto selezionato.
<b>Raccolta</b>	Fine Settembre
<b>Vinificazione</b>	Soffice pressatura dei grappoli e macerazione pellicolare a 10° per 5 ore. La spumantizzazione avviene col metodo Charmat con un affinamento di 90 giorni sui lieviti.
<b>Bottiglie per cartone</b>	6

## Informazioni analitiche

<b>Gradazione</b>	12% vol
-------------------	---------

## Informazioni

<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 8/10° C
<b>Abbinamenti suggeriti</b>	Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti e piatti a base di pesce, verdure, carni bianchi. Indicato anche per piatti saporiti.
<b>Descrizione</b>	Di colore giallo paglierino scarico con un perlage fine e consistente. Profumo delicato e fragrante di fiori e frutta. Sapore spumeggiante, di corpo piacevolmente fresco e sapido, leggermente amarognolo nel finale. Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti e piatti a base di pesce, verdure, carni bianche. Indicato anche per piatti saporiti.

