

"7 Note" Spumante Pignoletto Emilia Romagna Doc



Specifiche

Denominazione	Pignoletto spumante
Tipo di varietà	Giallo paglierino scarico con un perlage fine e consistente
Sapore	Spumeggiante, di corpo piacevolmente fresco e sapido, leggermente amarognolo nel finale
Profumo	Delicato e fragrante di fiori e frutta
Vitigno	Pignoletto selezionato.
Raccolta	Fine Settembre
Vinificazione	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.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	12% vol
-------------------	---------

Informazioni

Temperatura di servizio	Servire a 8/10° C
Abbinamenti suggeriti	Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti e piatti a base di pesce, verdure, carni bianchi. Indicato anche per piatti saporiti.
Descrizione	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.

