

PIGNOLETTO DOC SPUMANTE BRUT LE GRAND PIGNOL



Denominazione: Pignoletto D.O.C. Spumante Millesimato

Zona di origine: Provincia di Modena Comune di Castelfranco dell'Emilia

Terreno: Tendenzialmente ghiaioso e di medio impasto

Vitigni: 100% Pignoletto

Resa per ettaro: 160 q

Sesto d'impianto: 2,50 m x 1,20

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Le uve dopo attenta analisi organolettica e previo controllo, vengono raccolte e pressate in maniera soffice, segue l'illimpidimento statico a freddo del mosto e la successiva fermentazione alcolica a temperature controllata di 14-16 °C.

Spumantizzazione e Affinamento: Il vino viene rifermentato a temperatura controllata in autoclavi di acciaio inox lasciando il vino in affinamento sulle fecce nobili per almeno 4 mesi durante il quale acquisisce il tipico bouquet.

Descrizione organolettica: Vino dal colore giallo paglierino con tipici sentori floreali e fruttati di mela verde. Al gusto è vivace, fresco con tipico retrogusto leggermente aromatico.

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti consigliati: Carni bianche, crostacei, primi piatti di pesce, frittura in genere, formaggi a pasta molle e aperitivi.