



MOMA SPUMANTE

Pignoletto DOC Spumante

SCHEDA TECNICA

Uve

100% Pignoletto

Terreno

Tendenzialmente argilloso, in parte sassoso.

Resa per ettaro

100 q.li

Età media dei vigneti

15 anni

Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C.

Spumantizzazione

Mediante "metodo Charmat". La cuvée di Pignoletto rifermenta in autoclave a una temperatura controllata di 15°C per 30 giorni circa. Segue affinamento sui lieviti per 120 giorni circa.

Gradazione alcolica

12% vol.

Capacità di invecchiamento

Da consumarsi giovane al fine di apprezzarne meglio le caratteristiche.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

Giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente.

Bouquet

Intenso bouquet di fiori bianchi con una elegante nota di mela Golden.

Custo

Al palato è sottile, delicato, dotato di una piacevole freschezza.

Abbinamento

Si accompagna ad antipasti e primi piatti leggeri a base di pesce o carni bianche, a formaggi freschi e salumi tipici emiliani. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio

8/10°C.

Formati disponibili

0.750l.