

Azienda agricola
di Castelvetro di Modena

CAVALIERA



PIGNOLETTO

QUALIFICA

Pignoletto di Modena frizzante D.O.P.

VITIGNO UTILIZZATO

Pignoletto

SISTEMA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da agricoltura biologica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice

Lunga Fermentazione in acciaio a basse temperature

Frizzantatura in bottiglia con 'degorgement' a la volè

RACCOLTA

Manuale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Paglierino brillante con bollicine fini.

Glicine, ginestra con accenni di fiore di tiglio, pesca bianca richiami agrumati di pompelmo note di pepe bianco.

Fresco e sottile al sorso, verticale la progressione

ABBINAMENTO

Aperitivo, formaggi, carni bianche

NOTE

- Lieviti Indigeni senza aggiunta di solforosa
- Formati da 375, 750, 1500 ml.
- Vino Biologico

