



CAVALIERA



Elena

PIGNOLETTO DI MODENA

Denominazione di Origine Protetta

BIANCO

Lieviti Spontanei basso contenuto di solforosa.

QUALIFICA:

Pignoletto di Modena frizzante D.O.P.

VITIGNO UTILIZZATO:

Pignoletto (Grechetto Gentile).

SISTEMA DI PRODUZIONE:

Uve provenienti da agricoltura biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con uva integra a temperatura controllata, decantazione del mosto e successiva fermentazione a bassa temperatura. Sosta per un breve periodo sulle proprie fecce. Rifermentazione (presa di spuma) in bottiglia con 'degorgement' a la volè.

RACCOLTA: Manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore paglierino chiaro, sapore asciutto, armonico e piacevolmente fresco. Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTO: Aperitivo, formaggi, carni bianche.

NOTE:

- Lieviti Spontanei basso contenuto di solforosa.
- Formati da 375, 750 ml.
- Vino Biologico.

Cavaliera.it

Via Cavalliera, 1/b - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel: +39 059 799835 - Mail: info@cavaliera.it