

UC
 UMBERTO CESARI

MOMA SPUMANTE

PIGNOLETTO DOC SPUMANTE

UVE

100% Pignoletto

TERRENO

Argilloso e calcareo

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

RESA PER ETTARO

100 q.li

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.

FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 °C

COLORE

Giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente.

BOUQUET

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

GUSTO

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

ABBINAMENTO

Perfetto per antipasti e primi piatti leggeri a base di pesce, formaggi freschi e cremosi. Ottimo come aperitivo.

