

UC
 UMBERTO CESARI

MOMA SPUMANTE

PIGNOLETTO DOC SPUMANTE

RAISIN

100% Pignoletto

SOIL

Argileux et calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans

RENDEMENT PAR L'HECTARE

10 t.

VINIFICATION

Pressage doux et fermentation à température contrôlée de 16°C.

ÉCLAIRAGE

Selon le méthode Charmat. La cuvée de Pignoletto fermente une deuxième fois en autoclave à une température contrôlée de 15°C pendant 30 jours. Il est ensuite élevé sur lies pendant environ 120 jours.

DEGRÉ D'ALCOOL

12% du vol.

FORMATS DISPONIBLES

0,750 l.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6 °C

COULEUR

Jaune paille clair, perlage fin et persistant.

BOUQUET

Intense de fleurs blanches avec une note élégante de pomme Golden.

GOÛT

Au palais, il est subtil, délicat, doté d'une agréable fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT

Parfait avec hors-d'œuvre et des entrées légères à base de poisson ou de viandes blanches, des fromages frais et crémeux. Idéal en apéritif.

