



VINO TERRA ANIMA

# MOMA SPUMANTE

*Pignoletto DOC Spumante*

## SCHEDA TECNICA

### Uve

100% Pignoletto

### Resa per ettaro

100 q.li

### Vinificazione

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

### Gradazione alcolica

12% vol.

### Terreno

Tendenzialmente argilloso, in parte sassoso.

### Età media dei vigneti

15 anni

### 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.

### 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.