

Quintessenza Pignoletto Spumante

Vino Bianco Spumante Brut



Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
Profumo: intenso e armonico, con sentore di rosa.
Palato: morbido, corposo e leggermente fruttato.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo
Classificazione: vino bianco spumante brut
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione massima per ettaro: kg. 21.000
Tipo di terreno: argilloso-calcareo
Zuccheri: 8 g/l.
Acidità totale: 5,90 g/l. (valore indicativo medio)
Acidità volatile: 0,20 g/l. (valore indicativo medio)

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Vitigno: Grechetto Gentile

Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamenti

Cucina emiliana

Erbazzone, anguilla marinata, salumi come mortadella, pancetta, salame felino.

Cucina nazionale

Piadina con stracchino e rucola, prosciutto crudo di Parma, gnocchi alla sorrentina, torta pasqualina

Cucina internazionale

NY bagel, moussaka, pad thai, fata al forno.

