

## 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.