



Blanc de Blancs

PIGNOLETTO DOC

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



CERTIFICATO BIOLOGICO

Uve: 100% prodotto con uve Pignoletto da vigneti di proprietà

Terreno: Argilloso

Densità d'impianto: 3.000 piante /ha

Forma di allevamento: Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Giallo Paglierino

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 4 g/l

Temperatura di servizio: 10 / 12° C

RICONOSCIMENTI

2024

Kerin O'Keefe Tasting : 94 Pt

5Star Wine - Wine Without

Wall : 91 Pt

The Wine Journal - Eros

Teboni : 94 Pt

Decanter : Medaglia di Bronzo

Gardini Notes : 91 Pt

2023

Guida Oro I vini di Veronelli:

2 Stelle

Guida Vitae AIS : **TTT**

Gambero rosso : 2 bicchieri

2022

Wine Enthusiast : 90 pt.

Glass of Bubbly: Silver

Medal-Sea breeze category

Luca Maroni : 90pt.

Emilia Romagna da Bere e

da Mangiare : 5Acini

Profumo: Fresco e delicato, caratterizzato da sentori di frutta bianca ed erbe aromatiche, tendenzialmente balsamiche

Gusto: Avvolgente e gustoso, frutta bianca e cenni di pasticceria accompagnati da incisiva mineralità. Il perlage fine e persistente ne esalta la freschezza.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressatura soffice *
- Decantazione statica del mosto *
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata
- Lungo affinamento in bottiglia a temperatura ed umidità controllata

**Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa*