METODO CHARMAT

METODO CHARMAT

PIGNOLETTO D.O.C.

Cuvèe Brut

GAVIOLI
CANTINIERI DAL
1 7 9 4

Classificazione: Pignoletto D.O.C.

Area di produzione: provincia di Modena

Uvaggio: 100% Grechetto gentile

Vinificazione: in bianco con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale metodo Charmat.

Caratteristiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini. La spuma è fine e persistente; profumo fruttato, deciso e floreale. Il sapore è fresco, aromatico, con buon equilibrio acido.

Abbinamenti gastronomici: Estremamente versatile, è ideale sia come aperitivo che come accompagnamento per tutto il pasto, in particolare se a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche e carrelli dei formaggi

Classification: *Pignoletto D.O.C.*

Appellation: *Modena district.*

Grape variety: *100% Grechetto Gentile.*

Vinification: *vinified in white, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation Charmat method.*

Characteristics: *Straw yellow with greenish reflections, foam is fine and persistent; strong and flowery fruity fragrance. The taste is fresh, aromatic with a well – balanced acidity.*

Food matches: *Ideal as aperitif or with salumi from Emilia Romagna, roasted white meats, delicate fish and young cheeses*