



Dea Spumante Pignoletto

Vino spumante extra dry 100% pignoletto, ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, primi piatti leggeri, secondi di carni bianche o pesce, formaggi freschi.



Pignoletto dell'Emilia IGP
Vino Spumante extra dry



Pignoletto



150 - 180 q.li per ettaro



Colline di Castel S. Pietro Terme



1 - 2 anni



7 - 9° C



Diraspatura e pigiatura delle uve con pressa soffice e successiva sedimentazione statica del mosto a freddo. Fermentazione a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati. La presa di spuma si effettua in autoclave con metodo Charmat.



Colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli. Spuma abbondante con perlage fine e persistente. Profumi intensi di fiori e frutta a pasta bianca. Al gusto si presenta armonico, lievemente acidulo ed intensamente fruttato.



Ottimo aperitivo, è ideale con antipasti, primi piatti leggeri, secondi di carni bianche o pesce, formaggi freschi.



0,75 litri

DALFIUME
NOBILVINI