



WINE, LAND & SOUL

# MOMA SPUMANTE

*Pignoletto DOC Vin Mousseux Brut*

## FICHE TECHNIQUE

### Raisin

100% Pignoletto

### Rendement à l'hectare

10 t

### Vinification

Pressage doux et fermentation à température contrôlée de 16°C. Selon la « méthode Charmat ». La cuvée de Pignoletto fermente une deuxième fois en autoclave à une température contrôlée de 15°C pendant 30 jours.

### Degré d'alcool

12 % du vol.

### Sol

Terrain à tendance argileuse, avec des zones graveleuses.

### Age moyen des vignobles

15 ans

### Vieillessement

3 mois d'affinage durant lesquels le vin reste en autoclave en contact avec les levures.

### Capacité de vieillissement

À consommer jeune.



## FICHE ORGANOLEPTIQUE

### Couleur

Jaune paille clair, perlage fin et persistant.

### Bouquet

Bouquet intense de fleurs blanches avec une note élégante de pomme Golden.

### Goût

Au palais, il est subtil, délicat, doté d'une agréable fraîcheur.

### Accompagnement

Il accompagne des hors-d'œuvre et des entrées légères à base de poisson ou de viandes blanches, des fromages frais et la charcuterie typique d'Emilie. Idéal en apéritif.

### Température de service

8/10°C.

### Formats disponibles

0,750 l.