



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.