

Pignoletto Modena Doc Frizzante



Azienda Agricola
SAN PAOLO



Tipo di vino	Vino bianco frizzante
Vitigno	100% Grechetto Gentile
Densità Impianto	1650/ha
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	4000 bottiglie
Gradazione Alcolica	11,5% VOL
Acidità Totale	6 g/l
Residuo Zuccherino	6 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 8°C
Bottiglia	Formato da 75cl

METODO DI VINIFICAZIONE

Il mosto viene lasciato decantare per una notte intera, prima di avviare la fermentazione. Avviene a temperatura controllata, in modo che avvenga una buona estrazione di polifenoli.

Terminata la fermentazione, nel periodo invernale effettuiamo vari travasi, evitando qualsiasi tipo di filtrazione per mantenere alta la qualità del vino, attività fondamentale in preparazione all'imbottigliamento.

Arrivata la primavera, con la luna di aprile, viene imbottigliato per ottenere una rifermentazione naturale in bottiglia, con la relativa presa di spuma e lento affinamento sui propri lieviti.

Dopo 15 mesi di affinamento, i lieviti vengono rimossi mediante "degorgement", o sboccatura. Viene effettuata mettendo la bottiglia in punta e successivamente sboccato alla Volèe senza congelare il collo della bottiglia.