

Pignoletto Spumante Brut S. Amalia



TIPO DI VINO

Vino Spumante BRUT



ZONA

Sorbara di Bomporto (MO) Emilia Romagna



ALL' OCCHIO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal Perlage fine e persistente



AL NASO

Profumi di fiori e frutta



IN BOCCA

Gradevolmente sapido, con persistenza vivace e strutturata con note di mandorla verde e glicine



Cantina Divinja di Barbanti Denis

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomporto (MO)

P.IVA 02937620363 – CF: BRBDNS71T26F257J
Cell. 339/1801199

www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com



Nome Completo

S. Amalia

Denominazione

Pignoletto Modena DOC

Vitigni

Pignoletto 85%
Trebbiano 10%
Malvasia Candia 5%

Forma Di Allevamento

Spalliera Sylvoz con Sistema di Lotta Integrata e Diserbo Meccanico

Produzione Annu

12000 Bottiglie

Superficie Vitata

2 Ettari

Gradazione Alcolica

11% VOL

Temperatura Di Servizio

Ottimale a 4-8°C



Metodo di Vinificazione

Vendemmia manuale, con seguente macerazione a freddo a temperatura controllata. Pressatura soffice in pressa pneumatica. Conservazione del mosto in vasche di acciaio coibentate a zero gradi.
Presatura di spuma in autoclave a temperatura controllata (15°-17° gradi) e sosta su lieviti selezionati per minimo 60-90 giorni.



Caratteristiche Terreno

I nostri poderi si trovano a Sorbara di Bomporto in provincia di Modena, tra il capoluogo e Carpi.
Per un complessivo di circa 6 ettari, i nostri poderi sono situati in zona pianeggiante a 30 metri sul livello del mare.
La tipologia del terreno è tipica delle pianure emiliane con un terreno argilloso, limoso, alluvionale, sciolto di medio impasto, ricco di sostanze minerali.

Abbinamenti Gastronomici

Il Pignoletto S. Amalia, come vino dai sapori e profumi intensi, è molto versatile e si può abbinare a una moltitudine di piatti.

Essendo un Pignoletto molto fruttato e leggero è l'ideale per qualsiasi antipasto all'italiana.

Notevole anche assaporare il Pignoletto anche con piatti di pesce, verdure e uova.

Ma il massimo del suo potenziale, lo si può ottenere assieme ai tipici Tortellini in Brodo.



Descrizione

Il S. Amalia è un vino frizzante prodotto nelle Colline Modenesi a Sorbara, unendo le caratteristiche uniche di tre vitigni:

Il Pignoletto, vitigno autoctono cresciuto nelle colline bolognesi fino ad espandersi nelle zone di Sorbara Modena

Il Trebbiano, vitigno diffuso ma nelle zone di Sorbara diventa un vitigno vigoroso, giallo paglierino

La Malvasia: vitigno pregiato con un profumo intenso e delicato
Questi tre vitigni, utilizzando tecniche antiche 100 anni vengono fuse in un vino di grande eleganza, con profumi di fiori e di frutta.



Cantina Divinja di Barbanti Denis

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomporto (MO)

P.IVA 02937620363 – CF: BRBDNS71T26F257J
Cell. 339/1801199

www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com

