



FOLLOW US:



S. Amalia

Pignoletto Spumante Brut



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Pignoletto Spumante Brut



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Pignoletto 85% Trebbiano 10% Malvasia Candia 5%



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



Nome Completo:**Denominazione:****Vitigno:****Forma di Allevamento:****Superficie Vitata:****Produzione Annuia:****Gradazione Alcolica:****Temperatura di servizio:**

*Contiene Solfiti

S. Amalia

Pignoletto Modena DOC

Pignoletto 85% Trebbiano 10% Malvasia Candia 5%

Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico

2 Ettari compressivi

12000 Bottiglie

11% VOL

Ottimale a 4-8 °C



Descrizione

Il Pignoletto Spumante Brut S. Amalia, espressione delle pianure Modenesi, presenta un color giallo paglierino con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente. Caratterizzato da una fusione armoniosa di Pignoletto, Trebbiano e Malvasia, offre un bouquet floreale e fruttato che regala in bocca una piacevole sapidità, accompagnata da vibranti note di mandorla verde e glicine.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Situati nel cuore di Sorbara di Bomporto, i vigneti del S. Amalia si estendono su circa 6 ettari di terreno pianeggiante, a 30 metri sul livello del mare. Il terreno, tipico delle pianure emiliane, è un mix di argilla, limo e depositi alluvionali, che conferisce nutrimento e caratteristiche uniche ai vitigni. Questo terroir, arricchito da un clima ideale e un suolo ricco di minerali, è il crogiolo dove Pignoletto, Trebbiano e Malvasia uniscono le loro qualità distintive, creando il carattere inconfondibile del Pignoletto Spumante Brut S. Amalia.



Metodo di Vinificazione

Le uve destinate al vino "S. Amalia" vengono raccolte manualmente tra la fine di agosto e i primi di settembre per preservarne freschezza, profumi e acidità. La vinificazione avviene in bianco con una pressatura delicata del mosto. La fermentazione avviene con lieviti selezionati a 18°C e il vino matura sulle fecce per almeno 60 giorni, arricchendolo di complessità e struttura.



Abbinamenti Gastronomici

Versatile in tavola, il Pignoletto Spumante Brut S. Amalia è un compagno perfetto per gli amanti delle bollicine bianche. Si sposa magnificamente con piatti a base di pesce, pizza, arrostiti e carni bianche, esaltandone i sapori con la sua freschezza e vivacità.