

100 Vendemmie Bianco Pignoletto Spumante Brut

D.O.P.

PRODUZIONE LIMITATA

Spumanti

Provenienza uve:

E' un vino che ha un nuovo legame con il territorio e la tradizione. Le uve utilizzate sono coltivate nei vigneti della provincia di Modena adiacenti alla Cantina di S. Croce.

Uve:

Grechetto gentile 90% - Altre varietà bianche 10%

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve.
Prima fermentazione a bassa temperatura.

Presa di spuma:

Rifermentazione con metodo Charmat lungo a temperatura controllata. Sosta sui lieviti di fermentazione nella fase di affinamento.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

Vino dalla personalità giovane. Elegante all'aspetto, con perlage persistente e colore giallo paglierino brillante, bouquet caratterizzato da sentori di fiori bianchi, gusto armonico e fresco.

Gradazione alcolica: 11,50°

Accostamenti e servizio:

Spumante da tutto pasto. Gli abbinamenti possono spaziare dagli antipasti ai primi piatti, dalle carni bianche ai piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio 6° - 8°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE

Historia Hominum et eorum terrae

