



SCRIGNO VILLA POGGIOLO®

PIGNOLETTO D.O.P. COLLI D'IMOLA

Spumante Extra dry

Luogo di produzione: colline di Castel San Pietro Terme (BO) nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO".

Vinificazione: per ottenere questo eccellente spumante extra dry, abbiamo deciso di sfruttare una tecnica di vinificazione del tutto particolare, facendo coincidere la fermentazione primaria con la secondaria. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice infatti, segue le normali pratiche di pulizia per decantazione statica e successivamente viene posto in fermentazione direttamente all'interno delle autoclavi. La fermentazione, come per altri vini bianchi, viene condotta a temperatura controllata intorno ai 15° C. con l'ausilio di particolari lieviti selezionati, in grado di condurre una fermentazione anche in presenza di pressione. Quando il livello di zuccheri risulta corretto per raggiungere i 5,5 bar, l'autoclave viene chiusa e si procede con la spumantizzazione. Seguono almeno due mesi di affinamento su fecce nobili, poi la stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento concludono il ciclo produttivo. Questo processo di vinificazione racchiude all'interno di Scrigno profumi e aromi veramente unici.

Caratteristiche organolettiche: perlage fine, brillante che in bocca conferisce volume e persistenza. Gusto morbido, fruttato, fresco, con un'ottima armonia tra residuo zuccherino ed acidità, che equilibra perfettamente il gusto amarognolo tipico del Pignoletto.

Da servire: adatto a brindare in ogni occasione, è ottimo come aperitivo, si accompagna con antipasti, con menu a base di pesce e carni bianche. Ideale per finger food.

MAGNUM
1,5 lt



SCRIGNO

VILLA POGGIOLO®



1-2 anni



7-9° C



110 q.li per ettaro