

RIO



PIGNOLETTO SPUMANTE DOP



Classificazione: Pignoletto Spumante DOP

Tipologia: Spumante

Vitigni: Grechetto Gentile

Tipologia del Terreno: Franco argilloso

Vinificazione: Separazione immediata delle bucce in seguito alla pigiatura e relativa fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave in acciaio inox.

Presenza di Spuma: Perlage sottile e persistente

Gradazione alcolica: 11,00

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo Paglierino chiaro

Naso: Fiori e Frutta bianca

Palato: Fresco, Fruttato e avvolgente

Temperatura di servizio: 5-7°C