



## Parpain 2017

*Cantina:* Podere SottoilNoce

*Denominazione:* Vino Spumante

*Tipologia:* Bollicina

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* 50% Lambrusco Grasparossa, 30% Trebbiano Modenese, 20% Lambrusco Di Sorbara

*Metodo:* Classico

*Denominazione:* Vino Spumante

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 24 mg/l

*Affinamento:* 16 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Antipasti, Grigliata di Pesce, Primi piatti di pesce, Risotti Delicati

*Bottiglie prodotte:* 613

*Invecchiamento:* fino al 2022

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Parpain di Podere SottoilNoce è uno spumante rosato metodo classico pas dosè da un blend di lambrusco e trebbiano. L'uva è stata pigiata a grappolo intero e pressata in maniera soffice. La fermentazione avviene ad opera di lieviti autoctoni, Il Pied de cuve è stato preparato 5 giorni prima della vendemmia ed aggiunto alla massa una volta trasferita in acciaio. Da quel momento sono stati effettuati solo rimontaggi alla bisogna e travasi puliti. Non sono state effettuate filtrazioni, chiarifiche, procedure invasive e aggiunta di qualsivoglia additivo o correttivo. La Rifermentazione del Parpain di Podere SottoilNoce è avvenuta con aggiunta di mosto congelato di lambrusco grasparossa della stessa vendemmia. DATA IMBOTTIGLIAMENTO: 24 MAGGIO 2018 DATA SBOCCATURA: 24 agosto 2109

## Note di degustazione

Il Parpain di Podere SottoilNoce è uno spumante rosato non dosato da rifermentazione in bottiglia di uno stupendo color corallo con una spuma fine e persistente. All'olfatto le note floreali sono accompagnate da profumi intensi di fragoline di bosco e lampone. Ottima la freschezza, equilibrato e di buona persistenza. Provate ad abbinare il Parpain di Podere SottoilNoce a pietanze a base di pesce e piatti delicati in genere.