



Cento7 Spumante Extra Brut 2015

Cantina: San Paolo

Denominazione: Pignoletto Spumante Modena DOC

Tipologia: Bollicina

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Grechetto Gentile

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Classico

Denominazione: Pignoletto Spumante Modena DOC

Annata: 2015

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 20 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Crostacei, Crudità di pesce, Primi piatti di pesce, Verdure

Bottiglie prodotte: 2200

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Per la vinificazione di questo Cento7 Pignoletto Spumante DOC, viene effettuata una prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox, è una fermentazione lenta e a temperatura controllata. Durante il periodo invernale, vengono fatti dei travasi evitando qualsiasi tipo di filtrazione per mantenere alta la qualità del vino, attività fondamentale in vista della fase d'imbottigliamento. Dopo che è stato imbottigliato, avviene una rifermentazione naturale in bottiglia del Cento7 Pignoletto Spumante DOC, con presa di spuma e lento affinamento sui propri lieviti per 20 mesi, che vengono successivamente rimossi tramite un *dégorgement à la volée* senza congelare il collo della bottiglia.

Note di degustazione

Il bouquet del Cento7 Pignoletto Spumante DOC della cantina San Paolo presenta sentori di mela e pera e di delicati fiori bianchi. Spumante naturale rifermentato in bottiglia di grande eleganza e freschezza, secco, equilibrato, sapido. Le sue caratteristiche lo rendono un vino estremamente versatile e adatto a molte occasioni diverse. Noi lo abbiamo trovato strepitoso con crudità di pesce e ostriche, ma si presta a piatti molto leggeri, aperitivi e a pasta a base esclusivamente di verdure. Il Cento7 Pignoletto Spumante DOC è perfetto per una cena a tema vegano.