

**Tenuta
Pederzana**
Vignaioli in Castelvetro



PUNTOZERO

EMILIA BIANCO IGT METODO CLASSICO BRUT NATURE

UVAGGIO:

TREBBIANO ROMAGNOLO, TREBBIANO MONTANARO (MODENESE), GRECHETTO GENTILE.

VINIFICAZIONE:

LA VINIFICAZIONE AVVIENE LA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE: VENGONO RACCOLTE E UTILIZZATE UVE SANISSIME CON UNA DECINA DI GIORNI DI ANTICIPO RISPETTO ALLA GIUSTA MATURAZIONE; QUESTE VENGONO POI DIRASPA-PIGATE E SI HA UNA MACERAZIONE SULLE BUCCE DI 12-18 ORE A FREDDO. SEGUONO FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX E SUCCESSIVO PERIODO DI 9 MESI DI AFFINAMENTO IN VASCA DI CEMENTO CON BATONNAGE DELLE FECCE FINI, RIPETUTI OGNI 15 GIORNI. INFINE SI IMBOTTIGLIA E SI EFFETTUA LA SECONDA FERMENTAZIONE IN VETRO CON SOSTA MINIMA SUI LIEVITI DI 18 MESI PRIMA DELLA SBOCCATURA A CALDO E DEL SUCCESSIVO PERIODO MINIMO DI 30 GIORNI PRIMA DEL RILASCIO IN COMMERCIO.

GRADAZIONE ALC.:

12%

COLORE:

GIALLO DORATO, VIVO E DI GRANDE LUCENTEZZA.

AROMA:

BOUQUET FRUTTATO CON NOTE DI FIORI D'ACACIA, ANANAS E FRUTTA BIANCA.

GUSTO:

ASCIUTTO MA MORBIDO, CON UN OTTIMO EQUILIBRIO FRA ACIDITÀ, GLICERINOSITÀ E LEGGERA TANNICITÀ SUL FINIRE DELL'ASSAGGIO.

ABBINAMENTI:

IDEALE CON PIETANZE DELICATE, CARNI BIANCHE, ROSSE NON GRASSE E FORMAGGI NON TROPPO STAGIONATI. DA SERVIRE A 6-8° C.