

CENTO7 • Pignoletto Spumante DOC



Tipo di vino	Spumante Metodo Classico Extra Brut
Vitigno	Bottiglia
Densità Impianto	100% Grechetto Gentile
Forma di Allevamento	1650/ha
Produzione Annua	GDC
Gradazione Alcolica	2200 bottiglie
Acidità Totale	12,5% VOL
Residuo Zuccherino	7 g/l 3 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 5/7°C
Bottiglia	Formato da 75cl

METODO DI VINIFICAZIONE

Per la vinificazione del nostro Pignoletto Spumante DOC, effettuiamo una prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Viene effettuata una fermentazione lenta e a temperatura controllata, per massimizzare l'estrazione di polifenoli. Durante il periodo invernale, effettuiamo vari travasi evitando qualsiasi tipo di filtrazione per mantenere alta la qualità del vino, attività fondamentale in preparazione all'imbottigliamento. Una volta imbottigliato, avviene la successiva rifermentazione in bottiglia, con la relativa presa di spuma e lento affinamento sui propri lieviti, seguendo i dettami del "Metodo Classico".

Dopo un lento affinamento di 20 mesi, i lieviti vengono rimossi mediante "degorgement", o sboccatura. Viene effettuata mettendo la bottiglia in punta e successivamente sboccato alla Volèe senza congelare il collo della bottiglia.



SAN PAOLO
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA