

Spumante Metodo Classico

Annata 2019



Degustazione

Fresco, pulito, invitante. Colore giallo verdolino scarico, bollicina persistente ed elegante.

Naso

Le prime note sono di frutta fresca, e lieviti, crosta di pane e finale leggermente mandorlato.

Palato

Fresco, di buona acidità, leggermente sapido, finale persistente

Abbinamento

Salumi come lardo, guanciale, ideale come aperitivo. Quiche e tramezzini, fritti in generale. Accompagna bene piatti di pesce come l'insalata di mare e primi piatti come i tortelloni di ricotta burro e salvia.

Note

Prima prova di vinificazione effettuata con il Consorzio dei Colli Bolognesi per Metodo Classico di Pignoletto in collaborazione fra le cantine partecipanti e la consulenza enologica condivisa.

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI

CASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA
ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM

Spumante Metodo Classico

Annata 2019

UVA	100% GRECHETTO GENTILE
ZONA DI PRODUZIONE	ZOLA PREDOSA - BOLOGNA - EMILIA ROMAGNA
SUOLI	ARGILLE MARNOSE E SILTOSE
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
PRODUZIONE PER ETTARO	110 QUINTALI
VENDEMMIA	DA INIZIO AGOSTO. IPEROSSIDAZIONE, PRESSATURA SOFFICE, LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI D'ACCIAIO CON AGGIUNTA DI LIEVITI SELEZIONATI
AFFINAMENTO	LA SECONDA FERMENTAZIONE AVVIENE SEMPRE CON L'AGGIUNTA DI MOSTO CONCENTRATO ED IL VINO RIMANE A CONTATTO CON I LIEVITI PER ALMENO 30 MESI.
BOTTIGLIA	CHAMPENOISE - 0,75 L
TAPPATURA	SUGHERO NATURALE AGGLOMERATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6 °C

Analisi del Vino

ALCOL	12,5 % VOL
ZUCCHERI	EXTRA BRUT
VINTAGE	2019

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI

CASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA
ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM