

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VITIGNI: Grechetto gentile al 100% in purezza con vendemmia manuale sui nostri vigneti di oltre 40 anni.

ZONA DI PRODUZIONE: Modena e Soliera (Emilia Romagna).

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE: Spalliera.

TERRENO: medio impasto tendente al limoso.

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 25 agosto al 10 settembre.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 170 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, per circa 30 giorni.

AFFINAMENTO: 30 giorni.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE: il vino ottenuto passa alla fermentazione in piccole autoclavi, per ottenere, poi, questo vino spumante a Metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 grammi/litro

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

CONSERVAZIONE: in ambiente fresco lontano dalla luce, con umidità costante.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 6-8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PERLAGE: persistente.

SPUMA: vivace e persistente.

PROFUMO: caratterizzato da sentori di fiori bianchi.

GUSTO: vino dalla personalità giovane, elegante dall'aspetto armonico e fresco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino versatile da tutto pasto che spazia dagli aperitivi, agli antipasti, ai primi e secondi piatti sia di carne bianca che di pesce, ai formaggi per terminare con i dessert.

LIMES

Pignoletto DOP, Spumante Brut, Metodo Charmat, bianco frizzante prodotto nei nostri vigneti.

E' uno dei nostri vini Top.

Vino dall'antico nome latino ma con personalità molto giovane e, nello stesso tempo, elegante.



Via Viazza Di Ramo, 113
41123 Modena (Italia)

info@messorivini1950.it

059/848196

MESSORI
1950/ AZIENDA AGRICOLA