CLETO CHIARLI
Tenute Agricole

Pignoletto Spumante

"Modèn Blanc Brut"



DENOMINAZIONE
Emilia-Romagna Modena DOC

VIGNETI
Tenuta Cialdini (Comune di Castelvetro) – 90 m

SUOLO
Argilloso costituito da sedimenti alluvionali e localmente sono presenti lenti di ghiaia grossolana

VITIGNO
100% Pignoletto

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Spalliera

RESE
120 qt/ha

PRATICHE AGRICOLE
Lotta integrata

ETÀ DEI VIGNETI
12 anni età media

PRESSATURA
Soffice a membrana

LIEVITI
Selezionati

VINIFICAZIONE
Dopo una macerazione a temperatura di 12°C di circa 4 giorni, il Mosto viene chiarificato a freddo, e dopo fermentato attraverso una unica presa di spuma a temperatura controllata, della durata di circa 30 giorni.

AFFINAMENTO
In autoclave inox, sui lieviti a freddo, dopo la presa di spuma, con agitazione costante.

PROFILO SENSORIALE
Giallo paglierino brillante, ravvivato da un perlage fine e vivace. Al naso si apre su note fragranti di mela verde e pera, arricchite da eleganti sfumature di fiori bianchi e delicati accenni agrumati. Al palato è fresco, asciutto e dinamico, con una chiusura pulita e lineare.

ALLERGENI
Contiene solfiti. Prodotto vegano.

GRADAZIONE
12% vol.

DATI ANALITICI
Acidità: 7 g/l | Zucchero residuo: 10 g/l