CLETO CHIARLI
Tenute Agricole

Pignoletto VS Brut Millesimato

"Villa Cialdini Pignoletto Brut"



DENOMINAZIONE
Emilia-Romagna DOC Modena

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
Tendone a doppia cortina (Geneva Double Curtain).

RESE
120-140 qt/ha

PRATICHE AGRICOLE
Lotta integrata

ETÀ DEI VIGNETI
15 anni età media (primo impianto risalente al 1995)

PRESSATURA
Soffice a membrana

LIEVITI
Selezionati

VINIFICAZIONE
Dopo una macerazione a temperatura di 12°C di circa 2 ore, 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
Colore paglierino chiaro e luminoso, con una spuma abbondante che sfuma in un perlage fine e persistente. Al naso è delicato e invitante, con note aromatiche di frutta fresca a polpa bianca. Al palato è pulito, fresco e agile, con una vivacità che rende la beva scorrevole.

ALLERGENI
Contiene solfiti. Prodotto vegano.

GRADAZIONE
12% vol.

DATI ANALITICI
Acidità: 7 g/l | Zucchero residuo: 12 g/l