

Impressioni Bollicina



ANNATA SA		
PRODUTTORE Gianni Sinesi		
ZONA DI PRODUZIONE Modena/Emilia Romagna – Italia		
VITIGNO Chardonnay 50% Pinot Nero 50%		
GRADO ALCOLICO 12,5% Vol		
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO La fermentazione alcolica, solo della prima parte del mosto fiore, avviene a freddo in piccole vasche di acciaio inox; segue la presa di spuma in bottiglia (metodo Classico) affinamento sui lieviti 18 mesi.		
NOTE ORGANOLETTICHE Colore oro delicato e trasparente dal naso leggermente tostato, una cremosità pungente e acidità finissima. Bocca: Pulita avvolgente e croccante, dal sorso stuzzicante, piacevolmente gustoso dal finale sapido, di grande piacevolezza e bevibilità e un mix di sapori combinati dal Pinot nero e lo Chardonnay		
ABBINAMENTI CONSIGLIATI Da bere solo o in compagnia. È sempre un buon momento per aprire una buona bollicina		
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6–8 °C		FORMATO BOTTIGLIA 0,75 L
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE 1.000		PREZZO ENOTECA 35/40€