SCHAUMWEINE

MOMA Spumante Brut - Pignoletto 75cl



75 cl

IT - Emilia Romagna

Umberto Cesari

Helles Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase präzise und sortentypisch mit weissen Blüten, Jasmin und einem klaren Golden-Apple-Akzent. Am Gaumen wirkt der Brut schlank und elegant, mit feiner Mousse, lebendiger Säure und trockenem, geradlinigem Finish. Charmat-Stil im Edelstahl betont Frische die Reife auf der Hefe rundet die Textur subtil ab.

Traubensorte	Pignoletto
Herkunft	Emilia Romagna
Produzent	Umberto Cesari
Vinifikation	Pressatura soffice Gärung temperaturkontrolliert (ca. 16°C). Zweitgärung im Drucktank nach Martinotti/Charmat (ca. 30 Tage bei ca. 15°C) im Edelstahl anschliessend Hefelager/Reife auf der Hefe ca. 4 Monate
Charakter	Helles Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase präzise und sortentypisch mit weissen Blüten, Jasmin und einem klaren Golden-Apple-Akzent. Am Gaumen wirkt der Brut schlank und elegant, mit feiner Mousse, lebendiger Säure und trockenem, geradlinigem Finish. Charmat-Stil im Edelstahl betont Frische die Reife auf der Hefe rundet die Textur subtil ab.
Passt zu	Antipasti, gebratener Fisch, Risotto, helle Fleischgerichte, Frischkäse, Salumi
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 8-10°C
Artikel Nr.	06817
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine