

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