



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