SCHAUMWEINE

MOMA Spumante Brut - Pignoletto 75cl

75 cl | IT - MOMA Spumante Brut Pignoletto DOC Spumante | Umberto Cesari

Intensiver und typischer Duft der Traubensorten mit Anklängen von weissen Blumen und äpfel.

Traubensorte	100% Pignoletto
Herkunft	MOMA Spumante Brut Pignoletto DOC Spumante
Produzent	Umberto Cesari
Vinifikation	Sanfte Pressung und Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C. Méthode Charmat, ideal, um die fruchtigen Aromen und den Geschmack zu bewahren: Die Cuvée Pignoletto gärt 30 Tage lang in Autoklaven bei einer Temperatur von 15°C, gefolgt von einer weiteren 120-tägigen Reifung auf dem Hefesatz.
Charakter	Intensiver und typischer Duft der Traubensorten mit Anklängen von weissen Blumen und äpfel.
Passt zu	Als Aperitif "sitzt" er am Tisch mit einem gebratenen Fisch und einem Passatello in Brühe.
Trinkempfehlung	8 - 10°C
Artikel Nr.	06817
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine