

MASSERVA



Masselina

*150 s.l.m.
Pignoletto D.O.C.
Vino Frizzante*

Da vigneti posti su colline
cui la sommità raggiunge
150 metri sul livello del mare

Gradazione alcolica

12% vol.

Vitigno

100% Grechetto Gentile

Superficie vigneti

1 ettaro

Forma di allevamento

Cordone Speronato

Area di produzione

Colline della Serra di Castelbolognese (RA)

Terreno

Medio impasto, con venature tendenti
all'argilloso

Resa media per ettaro

120 quintali

Vendemmia

Raccolta manuale in cassette, nella prima
decade di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice, pulizia del mosto e
fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

Elevage sulle fecce fini del lievito
per 60 giorni in acciaio inox

Presatura di spuma

Rifermentazione in autoclave
con metodo Charmat fino
ad una sovrappressione di 2,0 bar

Accostamenti gastronomici

Ottimo da accompagnare un aperitivo,
con finger food e stuzzichini, ma anche
a tutto pasto, emergendo con antipasti,
primi piatti e piatti a base di pesce

Formati disponibili

Bottiglie da 0,750 Lt.



Masselina

LA COLLINA DEI VIGNETI