

# Masselina



## *Metodo Classico Spumante Brut Millesimato*

Gradazione alcolica  
12,5 % vol.

Vitigno  
100% Grechetto Gentile  
Superficie vigneti  
1 ettaro

Densità d'impianto  
3300 ceppi per 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  
80 quintali

Vendemmia  
Raccolta manuale in cassette, nella prima  
e seconda decade di agosto

Vinificazione  
Pressatura soffice, pulizia del mosto e  
fermentazione a temperatura controllata

Maturazione  
Rifermentazione e affinamento sulle  
fecce fini del lievito per almeno  
36 mesi in bottiglia

Accostamenti gastronomici  
Come aperitivo aiuta a preparare i  
nostri sensi alle pietanze che andremo  
a mangiare. Ideale per accompagnare  
antipasti di pesce, pesce crudo,  
carpaccio, sushi, crostacei, con primi  
delicati di pasta e riso, sui pesci al sale,  
con formaggi freschi e a media  
stagionatura. Ma anche con primi dai  
sughi più saporiti, le paste ripiene,  
le carni bianche può dare il meglio di sé

Formati disponibili  
Bottiglie da 0,750 lt.



Masselina

LA COLLINA DEI VIGNETI