

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