ACQUISTATO IL .....

"Mappa di Imola" Pignoletto DOC Spumante Brut 2023 2023

La bollicina che crea assuefazione

E' la bollicina destinata a creare assuefazione. Questo delicato spumante ispirato al viaggio di Leonardo da Vinci in Romagna, nasce da una selezione delle migliori uve Pignoletto, elaborate con il classico metodo Charmat per ottenere un vino piacevolmente morbido e setoso all'assaggio. Questo vitigno, che studi genetici hanno rivelato essere un parente stretto del classico Grechetto, vengono raccolte a fine agosto, quando hanno ancora una bella carica di acidità, necessaria per produrre un buon vino con le bollicine. Vinificazione a temperatura controllata del vino base e spumantizzazione in autoclave, per sviluppare il giusto perlage e le caratteristiche note olfattive. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli e un ricco perlage a renderlo più brillante. Al naso è fresco e fragrante, con note di susina gialla e rosa canina. Il sorso è pulito, gradevolmente fresco, con ritorni vegetali e amaricanti. Da stappare durante il rito dell'aperitivo. Perfetto anche a tavola, specie se accompagnato da un piatto sfizioso a base di pesce. Ottimo, per esempio, con le capesante gratinate.

"Se seguirete i miei insegnamenti, berrete un vino eccellente". E se a dirlo non è uno qualunque ma il "genio" italiano per antonomasia, il nitico Leonardo Da Vinci, c'è senza dubbio da credergli. Ed è proprio sulla base di questa convinzione che un gruppo di cantine italiane si è unito per dar vita a un progetto visionario. Quello di riprendere le intuizioni geniali di Leonardo da Vinci per produrre vino. Per farlo hanno studiato le carte e riunito attorno allo stesso tavolo eccellenze in diversi campi. Nascono così i vini di Leonardo da Vinci che reinterpretano, in chiave moderna, l'approccio del genio. Ogni realtà esprime al meglio la sua storia, e l'essenza del proprio territorio, valorizzandone le eccellenze vitivinicole più caratteristiche. Seguendo il Metodo Leonardo®, fatto di innovazione, osservazione, rispetto per la natura e per il territorio.

La Vigna

Terreno	Medio Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	grechetto gentile 85% + altre bianche
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Uve raccolte da fine agosto a inizio settembre. vinificazione con pressatura soffice e vinificazione a temperatura controllata 16-18° per permettere di sviluppare aromi floreali e fruttati. spumantizzazione in autoclave a temperatura e pressione controllate per sviluppare il giusto perlage e le caretteristiche note olfattive.
Sensazioni	Fine perlage con sfumature giallo paglierino e riflessi verdognoli. Al naso è floreale con tipiche noti di fiori di d'acacia e frutti gialli, fresco e vivace in bocca con ritorno fresco e floreale in un insieme delicato e armonico.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821