



ACQUISTATO IL

"Tenuta Monteveglio" Pignoletto Colli Bolognesi DOCG 2022

Lievemente frizzante e aromatico



Svinando

Colli Bolognesi Pignoletto DOCG, frizzante. Stiamo parlando del Tenuta Monteveglio, una delle (tante) buone etichette proposte da Cleto Chiarli di Modena. In questo caso le uve raccolte vengono divise in due parti. Una, circa il 20%, viene lasciata macerare sulle bucce per circa 12 ore. La parte rimanente, più o meno l'80%, invece viene direttamente pressata, in parte con grappolo intero. Segue la fermentazione a temperatura controllata e una breve sosta in acciaio prima del passaggio in autoclave per la seconda fermentazione. Il vino, in questo caso, viene imbottigliato senza raggiungere l'effervescenza tipica di uno spumante. Il colore è giallo paglierino chiaro, con un bouquet lievemente aromatico. In bocca è asciutto e armonico, perfetto per accompagnare un buon aperitivo tra amici. In tavola, invece, trova il suo naturale matrimonio d'amore per piatti semplici a base di carni bianche o di pesci non troppo saporiti.

Una grande famiglia del vino italiano. Del resto Chiarli è il più antico produttore di vini tipici dell'Emilia- Romagna. La sua fondazione risale addirittura al 1860. Oltre un secolo di storia e una capacità produttiva di milioni di bottiglie. Senza rinunciare mai alla qualità e raccogliendo importanti consensi dalla critica internazionale più severa. Il marchio Cleto Chiarli nasce invece nel 2000. Più che una cantina, un grande progetto per la creazione di vini ideali, grazie a una struttura moderna e a tecnologie adeguate. In un ambiente dove si respira storia e tradizione. Nascono così alcune interessanti icone enologiche profondamente legate al loro territorio.

La Vigna	
Terreno	Calcareo argilloso medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Pignoletto 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione del 20% delle uve per 12 ore. Restante 80%: pressatura soffice con uva integra o diraspata a temperatura controllata (16°C.) e aggiunta di lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close"
Sensazioni	Colore paglierino chiaro, sapore asciutto, armonico e bouquet lievemente aromatico. Leggermente frizzante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821