



ESSÉ BRUT

ARTE DELLA CUVÉE
BOLLICINE DELL'EMILIA ROMAGNA

Da un'attenta selezione dei migliori grappoli provenienti dai più vocati vigneti di Pignoletto nasce questa cuvée; frutto di ricerca innovativa e qualità generata da un'autentica passione che lega questi vignaioli al proprio territorio.

AZIENDA AGRICOLA ISOLA Monte San Pietro
FATTORIA VALLONA Castello di Serravalle
POL MARZIO Wine Maker

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche nel comune di Serravalle
M. S. Pietro con terreni sciolti, di medio impasto.

VITIGNO

Uva Pignoletto 90% assieme ad altri vitigni storici coltivati sui colli bolognesi, allevati a Guyot, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve intere;
vinificazione tradizionale in bianco, con resa in mosto fiore molto bassa. Fermentazione in acciaio. L'assemblaggio della cuvée viene effettuata con i vini delle diverse zone di produzione, dopo un affinamento di 3-4 mesi.

CARATTERISTICHE

Alcool: 12,5% vol.
Acidità totale: 6,3 gr/l
Estratto secco netto: 19 gr/l
Zuccheri: 8-10 gr/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Spuma abbondante con perlage fine e persistente.
Colore paglierino.
Profumo intenso di frutta matura e frutta secca che lascia spazio a dolci profumi di miele e pasticceria.
Sapore: palato di grande concentrazione con nitido frutto maturo che si evolve in un finale morbido ed equilibrato.