



TERRE ROSSE *Vallania*

995

Spumante metodo classico. Naturale evoluzione della versione frizzante rifermentata in bottiglia, prodotto solo con uve selezionate di Pignoletto.



Denominazione **Pignoletto DOC spumante
Dosaggio zero**

Zona di produzione **Colli bolognesi**

Cuveè **100% Pignoletto**

Vendemmia **a mano in bins**

Maturazione in bottiglia **almeno 18 mesi su lieviti
selezionati**

Gradazione alcolica **12,5% vol**

Degustazione

Visiva **Colore giallo paglierino
intenso con riflessi dorati,
bolla fine e persistente.**

Olfattiva **Aromi floreali con
lievi sentori di lievito,
mineralità sottolineata
da una leggera nota di
brioche.**

Gustativa **Al palato si presenta
fresco e vellutato.
Frutta matura, fiori
bianchi ed una piacevole
nota di mandorla tostata.**