



Mingazzini

CANTINA DAL 1964, FAMIGLIA DA SEMPRE

POLARJS

SPUMANTE EXTRA DRY
PIGNOLETTO DOC



Varietà uve: 100% Pignoletto.

Dati analitici: vino bianco secco, spumante

Grado alcolico: 11,5% vol.

Area di produzione: colline imolesi

Terreno: consistenza media, misto argillosa e calcarea.

Altitudine: 90/120 mt. s.l.m.

Max resa/ha: 10 tonn./ha.

Vinificazione: in bianco e riposo su lieviti per almeno 6 mesi in autoclave. Fermentazione con Metodo Charmat

Conservazione: in autoclave di acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Bouquet: delicato, fruttato e fragrante. Naso elegante e persistente

Gusto: secco, armonico, ben equilibrato e sapido.

Freschezza persistente e fragrante

Perlage: vivace ed elegante a grana fine e continua

Consigli del produttore: ideale come aperitivo. Perfetto abbinato a piatti di frutti di mare o a base di pesce

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Provenienza: Prodotto in Italia

Contiene Solfiti