

# Rupe dei Cingi Pignoletto Spumante Extra Dry



## Formato

Bottiglia da 75cl



## Tipo di Vino

Vino Spumante



## Esame Visivo

Colore giallo paglierino con riflessi dorati



## Esame Olfattivo

Aromi di frutta esotica



## Esame Gustativo

Fresco ed elegante, con la classica caratteristica di mandorla amara nel finale

<b>Nome Completo</b>	Rupe dei Cingi
<b>Denominazione</b>	Vino Spumante
<b>Annata</b>	Vendemmia 2018
<b>Vitigno</b>	100% Grechetto Gentile
<b>Densità Impianto</b>	5000 Piante/ettaro
<b>Forma di Allevamento</b>	spalliera
<b>Produzione Annuia</b>	8.000 Bottiglie
<b>Gradazione Alcolica</b>	11% Vol
<b>Acidità Totale</b>	7,6 h/l
<b>Residuo Zuccherino</b>	10 g/l
<b>Solforosa Totale</b>	31 mg/l
<b>Temperatura di Servizio</b>	Ottimale a 8 °C



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Non viene usato un vigneto singolo ma quello a seconda della vendemmia che ha una maturazione più equilibrata .



## Descrizione

Il Vino Spumante Rupe dei Ccingi vuole essere l'espressione fresca e immediata del Pignoletto.

Le uve vengono raccolte gli ultimi giorni di agosto per ricercarne l'immediatezza e una buona freschezza .



## Metodo di Vinificazione

Le uve vengono raccolte in binx da 3 quintali.

Successivamente viene pigia/diraspatto e trasferito in cisterne termocondizionate a zero gradi ,prima della presa di spuma.

La presa di spuma avviene per 6 settimane prima dell'imbottigliamento .



## Abbinamenti Gastronomici

Il Rupe dei Cingi è un vino spumante da degustare come aperitivo, oppure abbinato a piatti di pesce.