

# Spazzavento Pignoletto Frizzante DOCG



## Formato

Bottiglia da 75cl



## Tipo di Vino

Vino Bianco Frizzante



## Esame Visivo

Colore giallo paglierino carico



## Esame Olfattivo

Aromi di ananas e frutta esotica



## Esame Gustativo

Buona acidità e complessità con il classico finale di mandorla amara

## Riconoscimenti



87/100

<b>Nome Completo</b>	Spazzavento
<b>Denominazione</b>	
<b>Annata</b>	Vendemmia 2019
<b>Vitigno</b>	100% Grechetto Gentile
<b>Densità Impianto</b>	5000 Piante/ettaro
<b>Forma di Allevamento</b>	Spalliera/GDC
<b>Produzione Annua</b>	50.000 Bottiglie
<b>Gradazione Alcolica</b>	12% Vol
<b>Acidità Totale</b>	7,5 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

Le uve di Grechetto Gentile provengono da un vigneto di oltre 40 anni esposto completamente a sud.

Le caratteristiche del terreno trasferiscono complessità e freschezza e una piacevole bevibilità.



## Descrizione

Lo Spazzavento interpreta benissimo le caratteristiche dei nostri terreni, dove la presenza di Limo la fa da padrone, cedendo al vino freschezza e mineralità, tipiche di queste zone.



## Metodo di Vinificazione

Il mosto di Grechetto Gentile, viene vinificato in bianco.

Successivamente viene trasferito in cisterna a zero gradi prima della presa di spuma che avviene per circa 8 settimane prima di essere messo in bottiglia.



## Abbinamenti Gastronomici

Il Pignoletto Spazzavento è un vino che si sposa benissimo come aperitivo o su piatti di pesce e carni bianche.