

**BRANCHINI**
1858

CANTO delle SIRENE



Pignoletto DOP
Spumante Brut

Come un antico filo, il Canto delle Sirene si lega alla modernità e cattura con la sua frizzante persistenza.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino. Intenso ed elegante al naso, con sentori fruttati di mela, pesca e pera. Spuma fine e persistente. Al palato lungo, sapido e cremoso, fresco e raffinato, mette in rilievo una struttura ben cesellata. Uno spumante contemporaneo.

ABBINAMENTI:

vino che accompagna dall'aperitivo al dessert ed in particolare, ottimo l'abbinamento con primi piatti di pesce, sushi, carni bianche, ma anche con salumi, formaggi giovani.

VINIFICAZIONE:

il giusto equilibrio tra zuccheri e acidità viene raggiunto normalmente la prima settimana di settembre, alla raccolta segue una pressatura soffice e una decantazione statica per la pulizia del mosto.

La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio alla temperatura controllata di 14/16 °C, il vino ottenuto rimane per 2 mesi sui lieviti di fermentazione prima della presa di spuma in autoclave.

Per la rifermentazione vengono utilizzati lieviti selezionati alla temperatura di 15/16°C, segue una sosta sui lieviti di 30 gg circa prima dell'imbottigliamento.

UVE: Grechetto

DENOMINAZIONE: Pignoletto DOC Reno

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

PRODUZIONE MASSIMA: 120/130 q.li/ha

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcol effettivo: 11.50 % vol

Zuccheri: 8 g/l

Acidità totale: 6/7 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C, stappato al momento

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:

"Canto delle Sirene" Branchini - Pignoletto Dop Reno Spumante

FORMATI: 750/1500 ml

AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT

Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it

www.branchini1858.it

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.