

MOLÌ
2022



PET NAT

VINO FRIZZANTE ROSÈ I.G.T
RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI
ZERO DOSAGE BIOLOGICO

Colore ambrato.

Perlage sottile con grana fine e persistente. Bouquet delicatamente agrumato con sentori floreali e di crosta di pane. Sapore fresco, asciutto morbido e sapido.

Vigneti: vigneti di San Pietro in Cariano. **Altitudine:** 110m slm.

Vitigni: 100% Molinara.

Terreno: bruno, alluvionale, abbastanza leggero, ricco di scheletro.

Allevamento: pergola doppia con 2.500 ceppi per ettaro. 18 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 30 anni.

Resa: 70 hl/ha.

Metodo di raccolta: manuale nel periodo di metà settembre.

Vinificazione: pigiatura e pressatura delle uve. Macerazione a freddo del mosto per 48 ore a contatto con le bucce. Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 14°C. Presa di spuma in bottiglia grazie alla rifermentazione degli zuccheri residui del vino base.

Affinamento: riposo sui lieviti in bottiglia per almeno 18 mesi.

Abbinamento: hamburger, lievitati da forno come pizza e focacce, pesci dal sapore deciso. Da provare con le ostriche.

Temperatura di servizio: 4°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	11,1 %
Zuccheri residui	0,5 g/l
Acidità totale	4,7 g/l
pH	3,4
Estratto secco netto	17,2 g/l



750

BUGLIONI

San Pietro in Cariano - Verona - Italia | tel. (+39) 045 6760676 | info@buglioni.it | buglioni.it