

*Umberto Cavicchioli e F.*

## Antica Foresteria Blanc de Blancs Pignoletto D.O.C. Spumante Extra Dry

Ci sono un luogo e un tempo lontano dove la storia della Cantina Cavicchioli ha avuto origine. È partito tutto da un pezzo di terra, una vigna con al centro una casa di campagna dalla quale un uomo guardava lontano. *Antica Foresteria* è un omaggio a questa storia. La linea di spumanti di Umberto Cavicchioli e Figli porta il nome di un luogo del ricordo e ha l'obiettivo di condurre la cantina verso il futuro scrivendone un'altra pagina di successo. Anche grazie all'elegante carattere e alla qualità enologica di questo spumante Blanc de Blancs Pignoletto DOC, perfetto protagonista della ristorazione moderna.

### Vitigni

Grechetto Gentile.

### Provenienza

Vigneti situati nell'area orientale della provincia di Modena e nella confinante provincia bolognese.

### Vinificazione

Le uve pigiate vengono raffreddate con le bucce a bassa temperatura per circa 24-36 ore. Il mosto ottenuto viene posto in autoclave dove avviene il processo di fermentazione e la presa di spuma. Lo spumante continua ad affinarsi sui propri lieviti per altre 12 settimane prima di essere pronto per l'imbottigliamento.

### Note degustative

**COLORE:** giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, spuma vivace, perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** delicato e avvolgente, con accenti floreali di gelsomino e fiori bianchi e note fruttate tropicali di mango e papaya.

**GUSTO:** piacevolmente fresco, fine ed elegante, morbido con delicati sentori di frutta a polpa bianca unito a un finale avvolgente ed equilibrato.

### Abbinamenti

Piacevole al calice come aperitivo è perfetto con piccoli *appetizer* e antipasti a base di verdure e formaggi freschi o semi stagionati. Si accompagna magnificamente con primi piatti, come delicati risotti o con sughi bianchi. Proseguendo il pranzo si abbina piacevolmente a secondi leggeri, dalle carni bianche al pesce al forno o al cartoccio.



Gradazione  
Alcolica  
11% vol



Residuo  
Zuccherino  
14 g/L



Temperatura  
di servizio  
6-8°C



Formato  
75 cl