

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**VITIGNI:** Grechetto gentile al 100% in purezza con vendemmia manuale sui nostri vigneti di oltre 40 anni.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Modena e Soliera (Emilia Romagna).

**TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE:** Spalliera.

**TERRENO:** medio impasto tendente al limoso.

**PERIODO DI VENDEMMIA:** dal 25 agosto al 10 settembre.

## VINIFICAZIONE

**RESA PER ETTARO:** 170 quintali/ettaro

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata.

**PRESA DI SPUMA:** rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, per circa 30 giorni.

**AFFINAMENTO:** 30 giorni.

**METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:** il vino ottenuto passa alla fermentazione in piccole autoclavi, per ottenere, poi, questo vino spumante a Metodo Charmat.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 10 grammi/litro

## CONSERVAZIONE E SERVIZIO

**CONSERVAZIONE:** in ambiente fresco lontano dalla luce, con umidità costante.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 6-8 °C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

**PERLAGE:** persistente.

**SPUMA:** vivace e persistente.

**PROFUMO:** caratterizzato da sentori di fiori bianchi.

**GUSTO:** vino dalla personalità giovane, elegante dall'aspetto armonico e fresco.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** vino versatile da tutto pasto che spazia dagli aperitivi, agli antipasti, ai primi e secondi piatti sia di carne bianca che di pesce, ai formaggi per terminare con i dessert.

## LIMES

*Pignoletto DOP, Spumante Brut, Metodo Charmat, bianco frizzante prodotto nei nostri vigneti.*

*E' uno dei nostri vini Top.*

*Vino dall'antico nome latino ma con personalità molto giovane e, nello stesso tempo, elegante.*



Via Viazza Di Ramo, 113  
41123 Modena (Italia)

[info@messorivini1950.it](mailto:info@messorivini1950.it)

059/848196

**MESSORI**  
1950 / AZIENDA AGRICOLA