

PIGNOLETTO FRIZZANTE



FATTORIA MORETTO

Via Tiberia, 13b
41014 Castelvetro (Modene)
Site internet : www.fattoriamoretto.it

EMILIE-ROMAGNE



VIGNOBLE D'EMILIE-ROMAGNE



Dénomination : PIGNOLETTO FRIZZANTE DOP

Encépagement : 100 % Grechetto Gentile

Nombre bouteilles produites : 3 000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et limon

Altitude et exposition : 120 M sud est

Rendement : 60 hecto/hectare

Vinification : Traditionnelle

Prise de Mousse : En bouteille sur ses lies

Garde : de 2 à 4 ans

Dégustation : Robe assez claire avec note de pommes vertes et un peu d'agrumes. La bouche est vive, originale au niveau aromatique avec un côté pétillant délicat et pas agressif, un style désaltérant et une finale délicate.

Mariage mets-vins : Apéritif, fruits de mer, poissons crus, risotto au poisson

LAMBRUSCO CASTELVETRO SECCO "Tasso"

FATTORIA MORETTO

Via Tiberia, 13b
41014 Castelvetro (Modene)
Site internet : www.fattoriamoretto.it



EMILIE-ROMAGNE



VIGNOBLE D'EMILIE-ROMAGNE



Dénomination :	LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP
Encépagement :	100 % Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Nombre bouteilles produites :	5 000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	180 M sud est
Rendement :	60 hecto/hectare
Vinification :	Classique avec 8 jours macération basse température
Prise de Mousse :	Charmat longue durée
Garde :	de 3 à 6 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez délicat et sec avec parfums délicats de framboise et fraises des bois. La bouche est percutante avec de la vivacité, une bulle agréable et un équilibre parfait. Finale persistante et friande.
Mariage mets-vins :	Charcuterie, pâtes farcies à base viande comme Lasagne ou Cannelloni, spécialité locale type Cotechino ou Zampone

LAMBRUSCO CASTELVETRO

AMABILE "Semprebon"

FATTORIA MORETTO

Via Tiberia, 13b
41014 Castelvetro (Modene)
Site internet : www.fattoriamoretto.it



EMILIE-ROMAGNE



VIGNOBLE D'EMILIE-ROMAGNE



Dénomination : LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP

Encépagement : 100 % Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Nombre bouteilles produites : 5 000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et calcaire

Altitude et exposition : 150 M sud est

Rendement : 60 hecto/hectare

Vinification : Classique avec 8 jours macération basse température

Prise de Mousse : Charmat longue durée

Garde : de 3 à 6 ans

Dégustation : Robe soutenue, nez frais et gourmand avec notes de cerises griotte. En bouche c'est ample et dynamique avec un fruité explosif et très pur, un style très gouleyant et jovial, pour terminer une finale fraîche et savoureuse.

Mariage mets-vins : Charcuterie, pâtes farcies à base viande comme Lasagne ou Cannelloni, dessert à base de chocolat noir

LAMBRUSCO CASTELVETRO SECCO "Monovitigno"



FATTORIA MORETTO

Via Tiberia, 13b
41014 Castelvetro (Modene)
Site internet : www.fattoriamoretto.it

EMILIE-ROMAGNE



VIGNOBLE D'EMILIE-ROMAGNE



Dénomination : LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP

Encépagement : 100 % Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Nombre bouteilles
produites : 12 000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et sable

Altitude et exposition : 230 M sud est

Rendement : 60 hecto/hectare

Vinification : Classique avec 8 jours macération basse température

Prise de Mousse : Charmat longue durée

Garde : de 3 à 6 ans

Dégustation : Robe soutenue avec reflets brillants, nez frais avec notes de fraises des bois et mûres légèrement épicées. En bouche c'est vif et élégant avec acidité mordante et agréable, style tréa raffiné pour l'appellation, finale savoureuse..

Mariage mets-vins : Charcuterie, tortellini in brodo, cochon au four ou côtes de porc grillées