

# MODOLET BIANCO

## Metodo Charmat



*Modolet è un toponimo che indica il podere dell'azienda dalla quale arrivano le uve utilizzate per la spumantizzazione.*

*Angoris è stata la pioniera delle spumantizzazioni in Friuli. Modolet nasce nel 1973 e da allora è considerato come riferimento degli charmat friulani.*

**Vitigno** Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay

**Zona** DOC Friuli Isonzo

**Tipologia spumantizzazione:** Charmat

**Affinamento *sur lies*:** 6 mesi

**Classificazione spumante:** Brut

**Residuo Zuccherino:** 6 gr / lt

**Alcool** 12 %

**Acidità Totale** 5,2 g / l

**pH** 3.5

**Produzione** 75.000 bottiglie

### **Spumantizzazione**

Il mosto nasce da una soffice pressatura, che subisce, quindi, la prima fermentazione.

Successivamente si procede alla fase di spumantizzazione in autoclave, mediante l'aggiunta di lieviti, sino a raggiungere il grado di morbidezza desiderato. Dopo 6 mesi lo spumante viene trasferito in bottiglia dove riposa per altri 4 mesi.

### **Colore**

Giallo paglierino con riflessi dorati.

### **Olfatto**

Fiori bianchi e frutta a pasta gialla.

### **Sensazione Gustativa**

Secco, elegante *perlage* sottile con una spuma soffice, sapido, minerale, lungo.

### **Abbinamento**

Ideale come aperitivo, prosciutto di Sauris, *tempura*, crostacei e pesce alla griglia, bollito

### **Temperatura di servizio**

4 - 6° C.