

# STELLATO

BLANC DE BLANCS MILLESIMATO PIGNOLETTO DOC • *Vino Spumante Extra Dry*



## IL SORPRENDENTE

*Nella carta vini dedicata alle bollicine bianche c'è un nuovo protagonista: Stellato, Blanc de Blancs millesimato di Albinea Canali. Con questo spumante extra dry la cantina reinterpreta la tradizione in modo creativo, partendo dalle uve della denominazione storica del Pignoletto, per ottenere un prodotto elegante, assolutamente autentico e originale. Un'interessante proposta alternativa ai più diffusi spumanti bianchi che catturerà l'attenzione durante gli aperitivi e nel pairing in ristorazione.*

**SCINTILLE IN CALICE  
ELEGANTEMENTE AUTENTICO E ORIGINALE  
BLANC DE BLANCS CHE SORPRENDE**

### METODO CHARMAT

**VITIGNI:** Grechetto Gentile.

**PROVENIENZA:** vigneti della pianura e della zona pedecollinare della provincia di Modena.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% VOL

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 13 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C

**FORMATO:** 75 cl

### NOTE DEGUSTATIVE

**COLORE:** brillante giallo paglierino con riflessi dorati; spuma candida e vivace; perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** floreale di gelsomino e fiori bianchi con note fruttate tropicali di mango e papaya, intervallate da delicati sentori agrumati.

**GUSTO:** pieno, fresco, morbido, elegante con un persistente ma delicato retrogusto di mandorla amara.

### ABBINAMENTI FOOD

Stellato sorprende come alternativa di aperitivo ma esprime tutta la personalità nel pairing grazie al suo elegante equilibrio tra aromaticità, freschezza e morbidezza. Si abbina perfettamente con antipasti leggeri, risotti delicati oppure con secondi di carni bianche, pesce e crostacei. Interessante insieme a sushi, sashimi e nigiri.

