



FOLLOW US:



Canarein

Vino Spumante Secco



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Pignoletto Modena DOC



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Pignoletto 100%



All'occhio

Colore giallo intenso, con bollicine gradevoli



Al naso

Profumi di fiori, frutta, croste di pane



In bocca

Gradevolmente sapido, con persistenza vivace e strutturata con note di mela verde e glicine

Nome Completo:	Canarein
Denominazione:	Pignoletto Modena DOC
Vitigno:	Pignoletto 100%
Forma di Allevamento:	Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico
Superficie Vitata:	2 Ettari compressivi
Produzione Annuia:	3000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	11% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 4-6 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Canarein di Cantina Divinja è un Pignoletto Modena D.O.C. che incarna la passione per il Modena Calcio e i metodi ancestrali. Seguendo il metodo ancestrale, cattura l'autenticità del Pignoletto della pianura Modenese, con un colore giallo vivace e profumi intensi di frutta bianca e erbacei. Al palato, offre un gusto sapido con una piacevole effervescenza. Il sedimento nella bottiglia è generato dalla fermentazione naturale, testimoniando la genuinità del processo produttivo.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti del Canarein, a Sorbara di Bomporto, Modena, si estendono su 6 ettari di terreno pianeggiante. Il suolo, tipico delle pianure emiliane, è composto da sabbia, limo e sedimenti alluvionali, fornendo nutrienti essenziali. Con clima mite e posizione strategica tra Modena e Carpi, conferisce al Pignoletto qualità uniche e un profilo aromatico distintivo.



Metodo di Vinificazione

Il Canarein di Cantina Divinja, Pignoletto Modena D.O.C., segue il metodo ancestrale con fermentazione spontanea in bottiglia. Senza lieviti esterni, il vino matura per 8-10 mesi, sviluppando complessità e freschezza. Chiuso con tappo a corona, offre un gusto sapido ed elegante con bollicine gradevoli.



Abbinamenti Gastronomici

Con il suo tenore alcolico dell'11% e una temperatura di servizio tra i 6 e i 10°C, il Canarein si adatta perfettamente a diverse portate. È ottimo con piatti a base di pesce, carni bianche e arrostiti, oltre a essere un eccellente accompagnamento per l'aperitivo. La sua versatilità lo rende adatto a molteplici occasioni gastronomiche.