







PIGNOLETTO DOC VINO FRIZZANTE EMILIA-ROMAGNA



VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale in cassette, nella prima decade di settembre. Pressatura soffice, chiarifica del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti fini per 60 giorni in acciaio inox. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat delicato, a una sovrappressione di 2,0 bar.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Presenta un perlage fine e persistente. Il colore è giallo paglierino tenue; il bouquet è intenso e floreale, con note fruttate di mela e albicocca. Al palato è armonico, morbido ed esaltato dal delicato perlage.

SUGGERIMENTI DI SERVIZIO: Ottimo come accompagnamento per aperitivi, finger food e antipasti, ma anche ideale a tutto pasto, valorizzando antipasti, primi piatti e pietanze a base di pesce.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C	 ALCOOL 12	 UVAGGIO Grechetto Gentile	 RESIDUI DI ZUCCHERO 6 g/l
---	---	--	---