



PIGNOLETTO

Pignoletto DOC - Frizzante

SCHEDA TECNICA

Uve

100% Pignoletto

Terreno

Argilloso, in parte sassoso.

Resa per ettaro

100 q.li

Età media dei vigneti

15 anni

Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C. Rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (15-16°C) mediante l'uso di particolari ceppi di lieviti selezionati.

Affinamento

È previsto un breve affinamento sui lieviti.

Gradazione alcolica

12% vol.

Capacità di invecchiamento

Da consumarsi giovane al fine di apprezzarne meglio le caratteristiche.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

Giallo paglierino con screziature verdognole.

Bouquet

Raffinata sinfonia di frutta e fiori con un tocco di basilico sul finale.

Gusto

Fresco, affascinante e selvaggio con un tocco di mandorla e agrumi.

Abbinamento

Indicato come vino da aperitivo e da tutto pasto.

Temperatura di servizio

8/10°C.

Formati disponibili

0.375l. ; 0.750l.