



# Pignoletto DOP Fermo

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e caratteristico, sapore asciutto e armonico.*



**Pignoletto DOP Colli d'Imola**



Pignoletto



130 - 150 q.li per ettaro



Colline di Castel S. Pietro T. (BO)



1 - 2 anni



10 - 12° C



Criomacerazione delle vinacce e successiva fermentazione in bianco termocondizionata del mosto fiore.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e caratteristico, sapore asciutto e armonico.



Ottimo come aperitivo, è eccellente con antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.



0,75 litri

**DALFIUME**  
NOBILVINI