

 **PIGNOLETTO D.O.P.**
Colli d'Imola

Luogo di produzione: colline di Castel San Pietro Terme (BO) nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO".

Vinificazione: il processo produttivo ripercorre i canoni tipici della vinificazione in bianco; si parte con una breve macerazione pellicolare a freddo seguita dalla pressatura soffice. La pulizia del mosto avviene per decantazione statica. Mediante un successivo travaso, il mosto fiore passa alla fase fermentativa, con l'utilizzo di lieviti selezionati ad una temperatura che si aggira attorno ai 15° C. Il successivo affinamento su fecce nobili, contribuisce al miglioramento gusto-olfattivo del vino. Seguono le fasi di stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: al naso sorprende la cascata di petali profumati che si intrecciano elegantemente ai sentori di frutta. Al palato è pieno ed equilibrato e regala un finale intenso che invita a sorseggiarlo fino all'ultima goccia.

Da servire: come ottimo aperitivo, è eccellente con antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.



1-2 anni



10-12° C



110 q.li per ettaro