

PIGNOLETTO D.O.P. COLLI D'IMOLA

Frizzante

Zona 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 della fermentazione primaria, con l'utilizzo di lieviti selezionati ad una temperatura che si aggira attorno ai 15° C. La presa di spuma avviene con il metodo Charmat. Mediante l'utilizzo di un'aliquota di mosto, conservata a freddo dalla vendemmia, si fa ripartire la fermentazione all'interno di particolari recipienti, le autoclavi. La pratica di rifermentazione con l'utilizzo di mosto, esalta nel Pignoletto frizzante Villa Poggiolo la componente fruttata e floreale che lo contraddistingue. Seguono le fasi di stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: eleganza e finezza si percepiscono fin dal primo assaggio. Il perlage fine e persistente solletica il palato ed il bouquet floreale esalta l'anima raffinata in un equilibrio perfetto.

Da servire: ideale come aperitivo è un ottimo compagno per gli antipasti di pesce, primi piatti leggeri, verdure e carni bianche.



1-2 anni



8-10° C



130 q.li per ettaro