



## Scheda Tecnica

# Pignoletto D.O.P. Frizzante

**Denominazione del prodotto:**

Pignoletto D.O.P Frizzante

**Vitigno:**

Pignoletto.

**Produzione:**

200-220 q.li per ettaro

**Luogo di produzione:**

Colline e Pianure bolognesi.

**Vinificazione:**

Le uve appena raccolte vengono convogliate presso il reparto di vinificazione dove si procede alla pigiatura ed alla separazione del mosto dalle bucce. Il mosto viene poi pompato in grossi tini per la fermentazione che avviene ad una temperatura controllata che consente di conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del prodotto. Successivamente il vino fermentato viene travasato, separato dalle fecce, filtrato ed imbottigliato previa un'ulteriore microfiltrazione per garantirne la massima qualità e stabilità. La presa di spuma rigorosamente naturale, avviene in tempi lunghi, mediamente 60 giorni, attraverso il metodo CHARMAT, che permette di conferire il caratteristico perlage fine e persistente ed un bouquet fresco e stuzzicante.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, profumo vinoso delicato, leggermente aromatico; sapore asciutto caldo ed armonico.

**Tenuta dell'invecchiamento:**

1-2 anni

**Temperature di servizio:**

8-10° C

**Da servire:**

E' ottimo come aperitivo e con antipasti, con primi piatti leggeri, carni bianche e pesce.