# "Il Righetto" Pignoletto DOC Modena





### GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

#### LE UVE

Grechetto Gentile

### **PROVENIENZA**

Zone vitate della provincia di Modena.

#### IL VINO

presenta con una spuma leggera accompagnata da un perlage fine e persistente. Il colore è giallo paglierino scarico profuma di tiglio e acacia, con note fruttate dominate dalla pera matura e dalla mela ed impreziosite da sentori di frutto della passione e vegetali eleganti. Rispetto ad altri frizzanti si caratterizza per un bel corpo derivato dal vitigno e dalla freschezza caratteristica degli ambienti di coltura.

# ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo,e a tutto pasto con piatti a base di pesce e piatti freddi e leggeri.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

### ALCOHOL CONTENT

11% vol.

### **THE GRAPES**

Grechetto Gentile

#### ORIGIN

Vineyard areas in the Province of Modena.

#### THE WINE

It features a light mousse accompanied by a fine and persistent perlage. The color is pale straw yellow. On the nose one finds hints of linden and acacia blossoms, along with fruity notes dominated by ripe pears and apples, enhanced with elegant passion fruit and vegetal hints. Compared to other semisparkling -wines, it displays quite rich fruit (derived from the grape variety) and the freshness that is -characteristic of the sites where it is grown.

# SERVING SUGGESTIONS

Excellent as an aperitif, it can be drunk throughout the entire meal with fish-based, light-or cold dishes.

# **SERVING TEMPERATURE**

10-12 °C