

# Pignoletto

Denominazione di Origine Controllata  
Vino Frizzante  
Metodo Ancestrale



## SEZZATEMPO

# RIGHI

### Provenienza

Accurata scelta delle uve proveniente dalle zone più vocate della DOC Pignoletto

### Vitigno

Grechetto Gentile

### Processo produttivo

Nelle bottiglie, conservate tra i 15 - 17°C, il lievito inizia a moltiplicarsi, a consumare lo zucchero mentre la pressione in bottiglia aumenta raggiungendo circa le 2,5 atmosfere.

Tutto ciò crea un ambiente riducente, che preserva la giovinezza del vino, sviluppa una pressione che lo rende frizzante e i lieviti, depositati sul fondo, arricchiscono il prodotto con il tipico profumo della crosta di pane

### Caratteristiche del prodotto

La struttura è complessa ed elegante, con la naturale freschezza, attenuata da un retrogusto leggermente amarognolo, tipico del vitigno, ma meno accentuato grazie alla morbidezza conferita dai lieviti. Il vino si presenta di colore giallo paglierino più o meno intenso, ha un profumo spiccatamente fruttato di mela, pera e albicocca, con sentore caratteristico della crosta di pane dovuto al lievito naturale presente in bottiglia

### Gradazione

11,5% Vol

### Consigli per il consumo

Per apprezzare il vino nelle migliori condizioni si consiglia di rimettere in sospensione i lieviti capovolgendo la bottiglia prima di stapparla. Servire a 10-12°C

### Abbinamento gastronomico

Perfetto per accompagnare zuppe di legumi, primi piatti con sughi leggeri e arrosti di carni bianche

### Origin

A careful selection of grapes grown in the best areas of the Pignoletto D.O.C. zone

### Grape Variety

Grechetto Gentile

### Production Method

In bottles, stored at between 15 - 17°C, the yeast starts to multiply as it consumes the sugar in the wine. This increases the pressure in the bottle to around 2.5 atmospheres. This process creates an environment that preserves the youthfulness of the wine and develops a pressure that makes it semi-sparkling. The yeasts, deposited at the bottom of the bottle, enrich the product by producing the typical smell of bread crust

### Product Features

The structure is complex and elegant, with the wine's natural freshness softened by a slightly bitter aftertaste that is typical of grape variety, but which is less pronounced thanks to the roundness provided by the yeast. The wine has a more or less intense straw yellow color. It has a distinctly fruity aroma of apple, pear and apricot, with a characteristic hint of bread crust that is due to the natural yeast present in the bottle

### Alcohol

11.5% Vol

### Serving Tips

To serve the wine at its best it is advisable to invert the bottle before uncorking. This allows the yeasts that have collected in the bottom of the bottle to mix with the wine. Serve at 10-12 ° C

### Food pairing

Perfect with soups, pasta dishes with light sauces, and roasted white meat