

Pignoletto Doc
Biologico
Secco

75 cl



RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

LE UVE

Grechetto Gentile.

PROVENIENZA

Il vitigno Pignoletto oggi chiamato Grechetto Gentile è coltivato nel suo territorio storico di provenienza, collocato nelle aree vitate della pianura di Modena e Bologna.

IL VINO

Si presenta con una spuma briosa; colore giallo paglierino brillante dai lievi riflessi verdognoli; all'olfatto emergono sentori floreali e fruttati con note di mela; al palato spicca un gusto intenso, fresco, armonico dal retrogusto lievemente amarognolo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo, con antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce, verdure, piatti freddi e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

THE GRAPES

Grechetto Gentile.

ORIGIN

The Pignoletto variety, today called Grechetto Gentile, is cultivated in its historical territory of origin, located in the vineyard areas on the plain between Modena and Bologna.

THE WINE

It shows a lively mousse; Pale yellow in color with greenish reflections; nose emerge floral and fruity aromas with hints of apple; the palate stands a strong, fresh, harmonious with a slightly bitter aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal as an aperitif, with appetizers, pasta dishes, white meats, fish, vegetables, cold dishes and fresh cheeses.

SERVING TEMPERATURE

8-10 °C