

Pignoletto Doc Reno

Doc Secco 75 cl



RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

LE UVE

(Pignoletto) – 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 spuma leggera e perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino scarico, bouquet intenso elegante e floreale con note fruttate dominate dalla pera matura e dalla mela.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con antipasti, primi piatti, arrosti di carni bianche e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

THE GRAPES

(Pignoletto) – 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 displays a light mousse and a fine and persistent perlage. -Its color is pale yellow. The wine has an elegant and intense floral bouquet, with fruity notes dominated by ripe pear and apple notes.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal with appetizers, pasta and rice dishes, roasted white meats and young cheeses.

SERVING TEMPERATURE

8-10 °C