

# Pignoletto DOC Spumante

DOC Brut 75 cl



# RIGHI

## GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% vol.

## LE UVE

Grechetto Gentile

## PROVENIENZA

L'area di diffusione principale è quella della viticoltura bolognese e modenese, in particolare quello utilizzato nel nostro spumante è derivato dai terreni vitati nell'area

DOC Reno.

## IL VINO

si 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 GASTRONOMICI

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

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

## ALCOHOL CONTENT

11.50% vol.

## THE GRAPES

Grechetto Gentile

## ORIGIN

The main area- in which it is grown is in the Provinces of Bologna and Modena; in particular, the grapes used in our sparkling wine come from vineyards in the Reno DOC area.

## 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 semi-sparkling 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

Ideal as an aperitif, or with appetizers, pasta and rice dishes, roasted white meats and young cheeses.

## SERVING TEMPERATURE

8-10 °C