



BRUT SPUMANTE **Pignoletto Colli Bolognesi DOCG**

Vitigno: Grechetto Gentile (Pignoletto)

La degustazione

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: si apre con note di fiori bianchi, quali biancospino e frutta matura, pesca e melone, finale con sentore di erbe aromatiche

Gusto: fresco, con dinamica di bocca piena e avvolgente

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Abbinamenti: da aperitivo e da tutto pasto. Abbinamento privilegiato con i piatti della tradizione come tortellini in brodo e piatti anche a base di verdure.

La produzione

Sistema di allevamento: guyot

Resa in uva: 70 q/ettaro

Densità di impianto: 4000 ceppi/ettaro

Vendemmia: fine agosto

Terreno: suolo calcareo-argilloso, collinare (250 m. s.l.m.)

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Metodo Charmat con permanenza sui lieviti per 6 mesi, riposo in bottiglia prima della commercializzazione.