



TERRE DI MONTEBUDELLO Classico Pignoletto Colli Bolognesi DOCG

Vitigno: Grechetto Gentile (Pignoletto)

La degustazione

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: fine ed elegante con note di biancospino, agrumi e note minerali.

Gusto: pieno, delicato e finale sapido.

Temperatura di servizio: 12- 14 °C

Abbinamenti: per aperitivo e a tutto pasto, ben si sposa con pesce e carni bianche e la cucina del territorio.

La produzione

Sistema di allevamento: guyot

Resa in uva: 50 q/ettaro

Densità di impianto: 3000 ceppi/ettaro

Vendemmia: settembre, cru derivante dal vigneto storico Baraldi del 1973, vendemmia manuale e in cassette

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

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Permanenza sui propri lieviti fino a 10 mesi, successivo riposo in bottiglia prima della commercializzazione.