

SCHEDA TECNICA

PIGNOLETTO

SCHEDA TECNICA

Vitigno

Grechetto Doc

Gradazione alcolica

11.5%

Composizione terreno

Argilloso e sabbioso

Sistema di Coltivazione

Cordone speronato

Vendemmia

Selezionando i migliori grappoli manualmente

Aspetto

Giallo paglierino brillante, riflessi dorati. Perlage fine ed intenso, profumo fruttato.

Gusto

Semisecco, fine ed elegante al palato.

Abbinamento

Eccellente come aperitivo oppure abbinato ai primi piatti leggero e piatti della cucina tradizionale

Temperatura di servizio

10-12 ° C

Procedimento

Il vino ottenuto da un'accurata vinificazione in bianco da uve coltivate nei vigneti, viene consegnato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata 15° C.

La seconda fermentazione con il metodo Martinotti-Charvat affina gli aromi fruttati tipici di queste uve

Degustazione

Dopo una ricca dose di spuma si offre alla vista di colore paglierino chiaro brillante.

Profuma di mela golden, pesca bianca, susina e fiori di campo. Al gusto restituisce fedelmente le sensazioni percepite all'olfatto, l'acidità data anche dalla carbonica stimola le papille restituendo una piacevole aromaticità fruttata.

