

I vini Terrarossa nascono in Italia sui colli fra Bologna e Modena, dall'antica e prestigiosa tradizione produttiva italiana

PIGNOLETTO FRIZZANTE DOCG

Il Pignoletto è un vino autoctono dei Colli Bolognesi, molto apprezzato, dalle antiche origini storiche e dal grande potenziale di crescita. È reso frizzante col metodo Charmat che ne esalta il fruttato dove prevalgono sentori di mela golden matura e, più sottile, la mandorla ed i fiori di biancospino. Di sapore fresco e asciutto, leggermente aromatico.

Le Uve
100% Grechetto Gentile

Zona di Produzione
D.O.C.G. Colli Bolognesi. Questa speciale denominazione è riservata a quei vini provenienti da vigne più selezionate con minori rese produttive ed è riconoscibile dalla fascetta adesiva di stato apposta intorno al collo della bottiglia.

Le Vigne
Vigneti di proprietà allevati a cordone speronato su un suolo di origine arenacea-argillosa. La resa media di uva per ettaro è di circa 90 quintali.

La Vinificazione
Pressatura soffice delle uve e fermentazione "in bianco" in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Quindi rifermentazione termo-regolata in autoclave secondo il metodo Charmat per circa 45 giorni.

Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: fruttato, intenso dei fiori di biancospino, con evidenti sentori di mela golden matura
Sapore: morbido, vivace, persistente e fresco, inconfondibile nel suo retrogusto amarognolo.
Vino bianco fine e di impatto immediato, va servito fresco come vino da tutto pasto.

Abbinamenti gastronomici
Con antipasti, minestre delicate, piatti a base di pesce o carni bianche, verdure ed uova.

Temperatura di servizio
9° - 11° C in bicchiere a calice

Note Tecniche annata 2016

Densità viti: 3.300 piante/ettaro	Resa per ettaro: 90 q.li
Resa per ceppo: 3,0 kg	Alcool: 12 %
Acidità totale: 6,3 g/l	Zuccheri residui: 10,2 g/l
SO ₂ complessiva: 38 mg/l	Estratto secco totale: 27,8 g/l
Potenziale affinamento nel tempo: 12 - 18 mesi.	

Dati pallettizzazione
ctx12 (Imballo), 12 ct (Strato), 60 ct (Pallet).

