



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

PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG

Il Pignoletto è un vino autoctono dei Colli Bolognesi, molto apprezzato, dalle antiche origini storiche e dal grande potenziale di crescita. La bassa resa per ettaro, la vendemmia accurata e le moderne tecniche di vinificazione sono state le premesse per ottenere questo PIGNOLETTO che il severo Disciplinare del Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Controllata e Garantita Colli Bolognesi ci consente di chiamare SUPERIORE. Ha respiro fresco, ampio e fruttato con sentori della mela golden, del melograno e più sottile la nocciola e la mandorla. Di sapore fresco e morbido, presenta un piacevole e sottile equilibrio tra finezza olfattiva ed armonia gustativa.

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. Maturazione su fecce nobili per circa 4 mesi con ripetuti batonnages negli ultimi tre, affinamento in bottiglia per almeno altri due mesi.

Caratteristiche organolettiche
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: fresco, ampio e fruttato, con sentori di mela golden, più sottile, nocciola e mandorla.
Sapore: secco, largo e armonico, inconfondibile nel suo leggero retrogusto amarognolo.
Vino bianco fine e persistente, va servito fresco, è consigliato 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: 76 q.li
Resa per ceppo: 3,4 kg	Alcool: 12,7 %
Acidità totale: 5,9 g/l	Zuccheri residui: 3,0 g/l
SO ₂ complessiva: 60 mg/l	Estratto secco totale: 24,3 g/l
Potenziale affinamento nel tempo: 18 - 24 mesi.	

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