



DOC PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT



Uve	100% Grechetto Gentile
Zona di produzione	Colli Imola
Denominazione	DOC Pignoletto Spumante Brut
Vinificazione	In acciaio inox a temperatura controllata di 15 c°.
Affinamento	Batonnage di 6 mesi sulle fecce fini in contenitori di acciaio inox.
Gradazione Alcolica	11,50% vol.
Residuo Zuccherino	7 g/l.
Temperatura di Servizio	8-10°C
Colore	Giallo tenue con riflessi verdognoli.
Note Degustative	Aromi floreali, delicati e caratteristici del vitigno. Fresco, fine e minerale con perlage persistente.
Abbinamento	Ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti, frutti di mare, pesce, minestre e formaggi dal gusto delicato.

Premium Line