



VIGNETO BAGAZZANA

GAGGIOLI

PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

PROFUMO: fruttato con sentori di fiori bianchi, biancospino.

SAPORE: fresco e di buon corpo con un inconfondibile e piacevole retrogusto amarognolo. Gradevolmente frizzante.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, antipasti di salumi e stuzzicherie. Può essere apprezzato sia con tortellini e primi piatti a base di pesce o verdure, che con secondi di carne bianca come arrostiti, pesce alla griglia o in umido. Pizza, “crescenta” tipica focaccia bolognese, crescentine e tigelle. Piacevole in ogni momento della giornata.

ALCOOL: 11,5% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese Transalpine 0,75 litri

DA UVA A VINO

TIPO DI VINO: Pignoletto Frizzante DOC.

UVE: 100% Grechetto Gentile dei Colli Bolognesi.

COMUNE DI PRODUZIONE: Zola Predosa (BO).

LAVORAZIONE: vendemmia manuale, spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata (15°C) in vasche di acciaio inox. Segue rifermentazione in autoclave per presa di spuma a temperatura controllata (18°) e affinamento sui lieviti per circa 2 mesi.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: no.