

Pignoletto Frizzante Secco

Denominazione di Origine Controllata



Pignoletto D.O.C.G.

Provenienza uve:

Territori più vocati della Provincia di Modena e Bologna.

Uve:

Grechetto gentile in purezza.

Vinificazione:

In bianco a freddo.

Presatura di spuma:

Lunga fermentazione naturale con metodo Charmat-Martinotti a bassa temperatura.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:

Frizzante, di colore giallo paglierino scarico, profumo fresco e floreale tipico, corpo garbato con leggero retrogusto amarognolo caratteristico.

Gradazione alcolica:

11,50°

Accostamenti e servizio:

Fresco e leggero, è ottimo come aperitivo; si accompagna con tutti i cibi non particolarmente saporiti ed è ideale con i piatti a base pesce.

Temperatura di servizio 8° - 10°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE