• Spumoso •

SPUMANTE EXTRA DRY

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Pignoletto Colli d'Imola

Grado alcolico	12% Vol.
Uve	Grechetto, Chardonnay.
Territorio	Imola.
Impianto	Guyot.
Terreno	Medio impasto e argilloso.
Altimetria	90-100m s.l.m.
Resa per ettaro	100ql.
Vendemmia	Selezione manuale delle uve.
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a freddo con presa di spuma con metodo charmat.
Maturazione	4 mesi esclusivamente in tinaie.
Affinamento	4 mesi in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, luminoso con perlage fine e persistente.
Profumo	Molto intenso con sentori che ricordano frutta esotica e fiori di pesco.
Sapore	Secco, morbido e con vivace freschezza. Equilibrato e con una buona persistenza di gusto.
Servire a	8°C.
Abbinamenti	A tutto pasto. Particolarmente indicato per aperitivi e antipasti.

www.poderidellerocche.it

PODERI DELLE ROCCHE

Spumoso

SPUMANTE EXTRA DRY

PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN

Pignoletto Colli d'Imola

Alcohol by vol.	12% Vol.
Grape varietal	Grechetto, Chardonnay.
Region	Imola.
Planting scheme	Guyot.
Soil	Medium-textured.
Altitude	90-100m above sea level.
Yeld per ha.	100ql.
Harvesting method	The grapes are selected by hand.
Vinification	Maceration and fermentation at controlled low temperatures with prise de mousse by the Charmat method.
Maturing process	4 months in the fermentation room.
Ageing	4 months in bottle.
Colour	Pale yellow with greenish hints, luminous with fine, persistent perlage.
Bouquet	Very intense with fragrances reminiscent of exotic fruit and peach blooms.
Flavour	Dry, smooth with effervescent freshness. Balanced with persistent flavour.
Serve at	8°C.
Food pairings	To be served throughout the meal. Ideal as an aperitif or with starters.

www.poderidellerocche.it

PODERI DELLE ROCCHE