

ROCCHIE BRUT

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
PIGNOLETTO COLLI D'IMOLA



Grado alcolico 12,5% Vol.

Uve Grechetto, Chardonnay.

Territorio Dozza e Imola.

Impianto Guyot.

Terreno Collinare, medio impasto e argilloso.

Altimetria 100-190m s.l.m.

Resa per ettaro 100ql.

Vendemmia Selezione manuale delle uve.

Vinificazione Macerazione e fermentazione a freddo delle uve. Spumantizzato con metodo classico millesimato.

Maturazione 6 mesi in tinaie e oltre 24 mesi sui lieviti in bottiglia.

Affinamento 6 mesi in bottiglia.

Colore Brillante, giallo paglierino intenso e luminoso.

Profumo Abbastanza intenso, complesso con decisa fragranza che ricorda scorze di agrumi e crosta di pane.

Sapore Secco, persistente, abbastanza caldo e delicato. Morbido e avvolgente, elegante al palato con piacevoli ricordi di mandorle.

Servire a 6°-8°C.

Abbinamenti A tutto pasto. Particolarmente indicato con aperitivi, salumi, formaggi, antipasti di pesce e a tutto pasto escluso carni rosse.

ROCCHÉ BRUT

VINTAGE-DATED SPUMANTE BRUT
PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN
PIGNOLETTO COLLI D'IMOLA



Alcohol by vol. 12,5% Vol.

Grape varietal Grechetto, Chardonnay.

Region Dozza and Imola.

Planting scheme Guyot.

Soil Medium-textured, clayey, hillside soil.

Altitude 100-190m above sea level.

Yield per ha. 100ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand.

Vinification Maceration and fermentation of the grapes at controlled low temperatures. Converted into sparkling wine by the classic millésimé method.

Maturing process 6 months in the fermentation room. 24 months on yeasts in the bottle.

Ageing 6 months in bottle.

Colour Bright, intense and luminous pale yellow.

Bouquet Fairly intense, complex with a decisive fragrance reminiscent of citrus-fruit peel and bread crusts.

Flavour Dry, persistent, fairly warm and delicate. Smooth and enveloping, elegant on the palate with pleasant hints of almonds.

Serve at 6°-8°C.

Food pairings A noble wine to enjoy throughout a meal. Great as an aperitif or paired with cold cuts, cheese, fish starters and throughout the meal except red meats.