

SPUMOSO

SPUMANTE EXTRA DRY
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
PIGNOLETTO COLLI D'IMOLA



Grado alcolico 12% Vol.

Uve Grechetto, Riesling.

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. A fine pasto con portate mediamente dolci.

SPUMOSO

SPUMANTE EXTRA DRY
PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN
PIGNOLETTO COLLI D'IMOLA



Alcohol by vol. 12% Vol.

Grape varietal Grechetto, Riesling.

Region Imola.

Planting scheme Guyot.

Soil Medium-textured and clayey.

Altitude 90-100m above sea level.

Yield 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. At the end of the meal with medium sweet courses.