



AZIENDA AGRICOLA
I MONTICELLI



PIGNOLETTO - Vino a D.O.P.

Nome: PIGNOLETTO (FRIZZANTE)

Zona di produzione: Vigneto di "I Monticelli dell'Azienda Agricola Clò Alessandro C. e Andreoli Natalia" di Savignano Sul Panaro (Modena)

Uvaggio: PIGNOLETTO 100%

Colore: giallo paglierino, impreziosito da riflessi dorati

Odore: è di profumo delicato, leggermente aromatico e caratteristico

Gusto: armonico, asciutto, giustamente tannico, rotondo, robusto ed equilibrato

Storia del vino: Pignoletto, uva autoctona delle colline bolognesi, vigneti in pendii posti a sud, sud-ovest

Abbinamenti: si accosta perfettamente a tutta la cucina emiliana esaltandone la tipicità, con particolare riguardo agli antipasti misti, carni bianche, verdure e piatti di pesce

Temperatura consigliata per il servizio: 9° – 11° C.

I vini sono ottenuti da uve in purezza e rigorosamente selezionate, vendemmiate esclusivamente a mano in vigneti a spalliera su di un territorio collinare a circa 200 metri s.l.m.

La potatura, la diradatura e la vendemmia avvengono esclusivamente a mano mediante una selezione rigorosa dei migliori grappoli.

