



## Pignoletto Superiore

### Colli Bolognesi Pignoletto Superiore D.O.C.G.

*Vino di vigna*

#### Degustazione

Colore giallo dorato, al calice si presenta limpido, con qualche particella in sospensione.

#### Naso

Per prima la mela e la pera, fresche, accompagnate da una nota balsamica di rosmarino, salvia, menta e timo. La pesca gialla e un nota agrumata sono i sentori finali

#### Palato

Di corpo, caldo, piacevolmente alcolico. Secco e persistente.

#### Cosa dicono di lui

Presenta nette note fruttate con lievi cenni vegetali, al palato è suadente e incisivo, nella sua beva asciutta e dal finale lungo. Ha un frutto esotico accennato, ed è diretto nella sua eleganza. (2017)

*Slow Wine Guide 19 - Top Wine*

#### Abbinamento

Parmigiano Reggiano giovane fino a 14 mesi, tagliatelle alla romagnola con prosciutto e burro, faraona ripiena arrosto. Pollo al Curry, Crostacei, rombo cotto al forno con verdure.

**AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI**

CASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA  
ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM

## Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante DOCG

UVA	100% GRECHETTO GENTILE
VIGNETO	CASTELLO DI SERRAVALLE VIGNA DEL 1982
SUOLI	ARGILLE BLU, MARNOSE E SILTOSE
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
PRODUZIONE PER ETTARO	90 QUINTALI
VENDEMMIA	ULTIME UVE RACCOLTE A MANO, DI SOLITO A METÀ SETTEMBRE. LE ULTIME UVE BIANCHE VENDEMMIATE OGNI ANNO A PIENA MATURAZIONE. PRESSATURA AD UVA INTERA
AFFINAMENTO	FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN SERBATOI DI ACCIAIO. IL VINO RIPOSA SINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO DOPO LA PRIMAVERA.
BOTTIGLIA	BORDOLESE LEGGERA - 0,75 L
TAPPATURA	CANNA DA ZUCCHERO - BIODEGRADABILE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C

### Analisi del Vino

ALCOL	13,5 % VOL
ZUCCHERI	0,50 GR/L
ACIDITÀ TOTALE	5,48 GR/L
ESTRATTO SECCO N.R.	18,3 GR/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	70 MG/L
VINTAGE	2021