



## Rifermentato 12 mesi

### Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante DOCG

*Rifermentato in bottiglia*

#### Degustazione

Fresco, fruttato e frizzante. Dalla beva immediata, il vino si presenta di un colore giallo verdolino scarico, bollicina persistente

#### Naso

Le prime note sono di frutta fresca, a pasta bianca, come Pera abate, e mela pink lady. Si passa poi ad un note vegetale che ricorda l'erba tagliata, la salvia

#### Palato

Fresco, di buona acidità, leggermente sapido, finale persistente e chiude su frutta a secca a guscio

#### Cosa dicono di lui

Esprime carattere e slancio sin dal primo sorso. Una bollicina croccante esalta la sapidità ed il frutto. Il finale è delicatamente amarognolo.

*Slow Wine 2021*

#### Abbinamento

Mortadella assolutamente, una pasta al formaggio, come Parmigiano Reggiano giovane. Cucina cinese, pollo fritto, ed arista di maiale al latte.

**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
ZONA DI PRODUZIONE	VALSAMOGGIA AND ZOLA PREDOSA BOLOGNA - EMILIA ROMAGNA
SUOLI	ARGILLE BLU, MARNOSE E SILTOSE
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
PRODUZIONE PER ETTARO	90 QUINTALI
VENDEMMIA	DA METÀ AGOSTO. DIRASPATURA DELLE UVE E PRESSATURA SOFFICE, LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI D'ACCIAIO CON AGGIUNTA DI LIEVITI SELEZIONATI
AFFINAMENTO	LA SECONDA FERMENTAZIONE AVVIENE SEMPRE CON L'AGGIUNTA DI MOSTO ED IL VINO RIMANE A CONTATTO CON LE BUCCE PER ALMENO 3 MESI. SBOCCATO ALLA VOLÉ E RITAPPATO.
BOTTIGLIA	CHAMPENOISE - 0,75 L
TAPPATURA	SUGHERO NATURALE AGGLOMERATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6 °C

### Analisi del Vino

ALCOL	12,5 % VOL
ZUCCHERI	0,10 GR/L
ACIDIITÀ TOTALE	5,51 GR/L
SOVRA PRESSIONE (20°)	2.44 ATM
ESTRATTO SECCO N.R.	21.4 GR/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	62 MG/L
VINTAGE	SENZA ANNATA