



D'in dé

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
MAPPATURA	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
SOVRIMPRESSIONE (20°)	2.44 ATM
ESTRATTO SECCO N.R.	21.4 GR/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	62 MG/L
VINTAGE	SENZA ANNATA