



“PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC”

Denominazione:	Pignoletto DOC Modena Frizzante
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI è il più antico produttore di Lambrusco ed altri Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. Attraverso una rigorosa selezione delle migliori produzioni, l'esperienza ultracentenaria e la scrupolosa cura in tutte le fasi dalla vinificazione all'imbottigliamento, Chiarli garantisce, con il suo Marchio, la qualità di un'ampia gamma di prestigiosi vini della Regione.
Caratteristiche:	Colore paglierino chiaro, sapore asciutto, armonico e bouquet lievemente aromatico. Leggermente frizzante.
Gradazione:	10,5% vol.
Vitigno:	Grechetto gentile
Vinificazione:	Macerazione del 20% delle uve per 12 ore. Restante 80%: pressatura soffice con uva integra o diraspata a temperatura controllata (16°C.) e aggiunta di lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuves closes”.
Abbinamenti Gastronomici:	Aperitivi, carni bianche o piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio:	Servire fresco (10° - 12° C.)
Distribuito:	CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it