



Pignoletto DOC Modena

Denominazione:	Pignoletto DOC Modena Frizzante
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. L'Azienda 'Cleto Chiarli Tenute Agricole' firma vini di alta qualità ottenuti dalla selezione delle migliori uve provenienti da oltre 100 ettari di vigneti di proprietà e dalle più vocate zone di produzione dei vini DOC dell'Emilia-Romagna.
Caratteristiche:	Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Sapore asciutto e delicato, bouquet armonico lievemente aromatico. Piacevolmente frizzante.
Gradazione:	10,5% vol.
Vitigno:	Pignoletto
Vinificazione:	Pressatura soffice delle uve con successiva fermentazione del mosto a temperatura controllata. Lunga seconda fermentazione per la presa di spuma in "cuve close".
Abbinamenti Gastronomici:	Antipasti leggeri, carni bianche, formaggi teneri e menù a base di pesce.
Temperatura di servizio:	Servire ben fresco (8-10° C.)
Distribuito:	CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it