



“PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC”

Denominazione: Pignoletto DOC

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: Antipasti, carni bianche e menu a base di pesce.

Temperatura
di servizio: Servire fresco (10° - 12° C.)

Distribuito: CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705
Email: italia@chiarli.it