

**PIGNOLETTO
FRIZZANTE
BIOLOGICO**

Ottenuto dalle uve Pignoletto prodotte dal vigneto di Montevicchio, ha colore giallo chiaro cristallino con riflessi lievemente verdi, profumo delicato di agrumi e floreale, fiori di ligustro selvatico, sapore fresco e armonico, secco. Ideale come aperitivo, accompagna molto bene i primi piatti della cucina bolognese, i passatelli in brodo, i risotti, i piatti di pesce e in particolare i fritti.

Temperatura ottimale di servizio 8 - 10° C.



**PIGNOLETTO
FRIZZANTE
ORGANIC**

Made from Pignoletto grapes produced in Montevicchio's vineyards, this wine shows a pale crystal-clear yellow colour with light green reflections, a delicate lemon and floral scent of wild privet blossom, and a fresh, dry and harmonious taste. Ideal as aperitif, it goes very well with all first courses of Bolognese cuisine, with passatelli in consommé, with all risotti, fish dishes, and especially with the Bolognese fried mix.

Ideal serving temperature 46 - 50° F / 8 - 10° C.

MONTEVECCHIO I S O L A N I

dal 1456

Vitigni	Grechetto gentile	Vines
Vigneto	Montevecchio Isolani	Vineyard
Terreno	Argilloso sabbioso Sandy clay	Ground
Posizione	210 m/slm/osl nord-est	Position
Vendemmia	2018 Leggermente anticipata Slightly anticipated	Harvest
Età media viti	15 anni/years	Age of vineyard
Resa per ettaro	6 tonn./tons	Yeld per hectar
Resa per ceppo	1,7 kg	Yeld per vine
Gradazione	12,00 %	Gradation
Zuccheri riduttori	10,00 g/l	Reducing Sugars
Estratto secco	26,90 g/l	Dry extract
Acidità totale	5,80 g/l	Total acidity
So2 totale	50 mg/l	Total So2
Fermentazione	90 giorni in autoclave 90 days in autoclave	Fermentation
Affinamento	in bottiglia in the bottle	Aging