

EUPORJA

PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC



RICONOSCIMENTI



Varietà uve: Grechetto Gentile 100%

Dati analitici: vino bianco secco, frizzante

Grado alcolico: 12,5% vol.

Area di produzione: colline imolesi e circostanti

Terreno: consistenza media, misto argilloso e calcareo

Altitudine: 90/100 mt s.l.m.

Max. Resa/ha.: 13 tons/ha.

Pigiatura e fermentazione: raccolta manuale verso fine Agosto, inizio Settembre. Dopo la raccolta viene trasportato in cantina dove viene sottoposto a soffice pigiatura ed attraverso il processo di fermentazione a temperatura controllata in seatoi di acciaio inox sviluppa tutto il suo bouquet floreale. Il passaggio in fermentazione avviene attraverso il Metodo Charmat.

Conservazione: in autoclave di acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: delicato ed armonioso, leggermente fruttato.

Gusto: secco, armonico ed asciutto. Leggermente fruttato, persistente e fresco di acidità.

Consigli del produttore: si abbina bene dall'aperitivo a fine pasto. Si accompagna perfettamente ad antipasti, primi piatti leggeri o a base di pesce, carni bianche e formaggi leggeri.

Temperatura di servizio: 8-10° C