



Mingazzini

CANTINA DAL 1964, FAMIGLIA DA SEMPRE

DIONJSO

PIGNOLETTO FERMO DOC



RICONOSCIMENTI



GOLD
90/100 PUNTI
USA WINE
RATINGS 2022



INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
2021: COMMENDED



ARGENTO
89/100 PUNTI
USA WINE
RATINGS 2020



INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
2020: COMMENDED



83/100 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI 2020



BRONZO
88/100 PUNTI
DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2019

Varietà uve: Grechetto Gentile 100%.

Dati analitici: vino bianco secco.

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 tonn./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 serbatoi di acciaio inox, sviluppa tutto il suo bouquet floreale.

Conservazione: in autoclave di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con effetti verdognoli.

Profumo: delicato e armonioso, spiccano sentori floreali e fruttati di biancospino ed agrumi.

Gusto: secco, armonico, persistente e fresco di acidità, con finale asciutto che invita alla beva.

Consigli del produttore: si accompagna perfettamente ad antipasti, primi piatti leggeri o a base di pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.