



# 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

1 VINI DI **83/100 PUNTI**  
**VERONELLI** 1 VINI DI  
2020 **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.

**Provenienza:** Prodotto in Italia

**Contiene Solfiti**