

# Colli Bolognese Pignoletto Docg Frizzante

*“Tenuta Monteveglio Pignoletto”*



## DENOMINAZIONE

Colli Bolognese Pignoletto Docg Frizzante

## VIGNETI

Monteveglio (Provincia di Bologna) – 125 m

## SUOLO

Terreni collinari di media pendenza con argilla calcarea, leggermente alcalino e derivato da rocce prevalentemente argillose.

## VITIGNO

100% Pignoletto

## GRADAZIONE

11,5% vol.

## SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Spalliera.

## PRATICHE AGRICOLE

Lotta integrata

## ETÀ DEI VIGNETI

20 anni età media

## RESE

90 qt/ha

## LIEVITI

Selezionati

## PRESSATURA

Soffice a membrana

## VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a temperatura di 12°C di circa 2 ore, il Mosto viene chiarificato a freddo, e dopo fermentato attraverso una unica presa di spuma a temperatura controllata, della durata di circa 30 giorni.

## AFFINAMENTO

In autoclave inox, sui lieviti a freddo, dopo la presa di spuma, con agitazione costante.

## DATI ANALITICI

Acidità: 6,5 g/l | Zucchero residuo: 10 g/l

## ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.