



Pignoletto DOC Modena

| | |
|---------------------------|---|
| Denominazione: | Pignoletto DOC Modena Frizzante |
| Regione: | Emilia Romagna |
| Produttore: | CHIARLI è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. L'Azienda 'Cleto Chiarli Tenute Agricole' firma vini di alta qualità ottenuti dalla selezione delle migliori uve provenienti da oltre 100 ettari di vigneti di proprietà e dalle più vocate zone di produzione dei vini DOC dell'Emilia-Romagna. |
| Caratteristiche: | Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Sapore asciutto e delicato, bouquet armonico lievemente aromatico. Piacevolmente frizzante. |
| Gradazione: | 10,5% vol. |
| Vitigno: | Pignoletto |
| Vinificazione: | Pressatura soffice delle uve con successiva fermentazione del mosto a temperatura controllata. Lunga seconda fermentazione per la presa di spuma in "cuve close". |
| Abbinamenti Gastronomici: | Antipasti leggeri, carni bianche, formaggi teneri e menù a base di pesce. |
| Temperatura di servizio: | Servire ben fresco (8-10° C.) |
| Distribuito: | CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it |