

# DALFIUME

## NOBILVINI S.R.L.

Via Madonnina n. 3041  
40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
Cf:02422060372 PI: 00577051204  
Tel. 051941618 Fax 051944749  
Sito internet: [www.dalfiumenobilvini.it](http://www.dalfiumenobilvini.it)  
e-mail: [info@dalfiumenobilvini.it](mailto:info@dalfiumenobilvini.it)

### Scheda Tecnica - Fusto

## PIGNOLETTO DELL'EMILIA IGT FERMO

- DENOMINAZIONE:** Pignoletto dell'Emilia IGT Fermo
- VITIGNO:** Pignoletto
- PRODUZIONE:** 200-220 q.li per ettaro
- LUOGO DI PRODUZIONE:** Colline e pianure Bolognesi
- VINIFICAZIONE:** Le uve appena raccolte vengono convogliate presso il reparto di vinificazione, dove si procede alla pigiatura ed alla separazione del mosto dalle bucce. Il mosto viene poi pompato in grossi tini per la fermentazione che avviene ad una temperatura controllata di 15/18°C, che consente di conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del prodotto. Successivamente il vino fermentato viene travasato, separato dalle fecce, filtrato ed infustato previa un'ulteriore microfiltrazione per garantirne la massima qualità e stabilità.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo paglierino chiaro, talora con riflessi verdognoli, profumo delicato; sapore asciutto, caldo ed armonico.
- TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 1 anno.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 9-11° C.
- DA SERVIRE:** Eccellente con antipasti, carni bianche e pesce.