

**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 FRIZZANTE**

**DENOMINAZIONE:** Pignoletto dell'Emilia IGT Frizzante

**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.

La presa di spuma avviene con il tradizionale metodo CHARMAT, in autoclavi a tenuta di pressione, aggiungendo al vino base, mosto concentrato rettificato e lieviti selezionati per ottenere una rifermentazione a temperatura controllata in modo da esaltare i profumi e gli aromi fruttati del vino. 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 caratteristico e leggermente aromatico; sapore asciutto, caldo ed armonico.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 1 anno.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 9-11° C.

**DA SERVIRE:** Ottimo come aperitivo e accompagnato con stuzzichini e break. Eccellente con antipasti, carni bianche e pesce.