



## PIGNOLETTO FRIZZANTE D.O.C.G.

### BEZEICHNUNG

Colli Bolognesi – Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung – Pignoletto Frizzante.

### REBSORTE

100 % Pignoletto.

### ERZIEHUNGSFORM

Spaliererziehung. Pflanzabstand 3x1. Dichte 3330 Rebstöcke/ha.

### HÖHE, BODEN UND AUSRICHTUNG

Hügel 200 m ü. d. M. südwestlich von Bologna

Sandiger, tonhaltiger Boden. Westliche, süd-westliche, östliche, nord-östliche Ausrichtung.

### ERTRAG PRO HEKTAR

6000 kg bis 8000 kg je nach Jahr.

### WEINLESE

Handlese mit kleinen Wagen. Zweite Septemberdekade.

### WEINHERSTELLUNG

In weiß, Gärung bei 16 °C nach dem Abstich des Mosts durch Flotation. Charmat-Methode.

### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Klare, strohgelbe Farbe mit intensivem, mineralischem und beständigem Bukett, typisch für diese Sorte. Trockener Geschmack mit leicht bitterem

### Nachgeschmack. SERVIERVORSCHLAG

Ideal als Aperitif. Geeignet für Speisen auf Gemüsebasis. Ausgezeichnet mit Tortellini in der Suppe, Fisch, hellem Fleisch.

Bei 10 °C servieren

**Corte d'Aibo**  
Coltura biologica, cultura del vino



VINO BIOLOGICO