

PIGNOLETTO FRIZZANTE

CLASSIFICAZIONE

Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna
Frizzante

CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna
Frizzante

TERRITORIO

Tenuta Coccapane
Castel San Pietro Terme

PRODUCTION AREA

Tenuta Coccapane
Castel San Pietro Terme

VITIGNO

Grechetto Gentile 100%
(diversi cloni)
già conosciuto come
Pignoletto

GRAPE VARIETIES

Grechetto Gentile 100%
(different clones)
already known
as Pignoletto

PIGNOLETTO FRIZZANTE

Seducente, nitido e calibrato, di straordinaria persistenza e grande valore enologico.

Capace di suscitare intense emozioni, il Pignoletto oggi è il vino che unisce l'Emilia alla Romagna. Il bere della tradizione che tanto sta appassionando anche i protagonisti del nuovo millennio, allietando con la briosità delle sue bollicine fresche e vibranti e favorendo incontri e brindisi alla vita.

Seductive, clean and balanced with extraordinary length and great enological value. Capable of arousing intense emotions, Pignoletto is today the wine that brings together Emilia and Romagna. This traditional drink which is creating much enthusiasm also with the younger generation, adding cheer with the liveliness of its fresh and vibrant bubbles, bringing people together and drinking to good health.



ASPETTO

Cristallino, di un bel giallo paglierino scarico

ASPECT

Crystalline, a clear pale yellow

AROMA

Freschezza e briosità amplificano i toni fruttati

AROMA

Freshness and liveliness increase the fruity notes

GUSTO

Fine, fresco e di eccellente persistenza aromatica

TASTE

Refined, fresh and with an excellent aromatic length

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice a basse pressioni d'esercizio; immediata separazione del mosto fiore che successivamente fermenta grazie all'inoculo di lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox a 14 C°, fino quasi ad annullare il tenore zuccherino e sviluppare la pressione desiderata. Evolve sur lies sfruttando la lisi naturale delle pareti cellulari dei lieviti, per poi affinare in bottiglia almeno per 30 giorni.

WINEMAKING METHOD

Soft pressing at low pressure; immediate separation of the first pressing must which is then fermented due to the selection of yeasts in stainless steel tanks at 14 C°, until the sugar content is almost eliminated and developing the desired pressure. It develops sur lies using the cell walls of the yeasts to be then aged in bottles for at least 30 days.