

PIGNOLETTO

CLASSIFICAZIONE

Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna

CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna

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

Maestria viticola ed enologica hanno disegnato il profilo di questo vino divenuto ormai caposaldo enologico regionale. Un grande classico che ha sempre accompagnato il piacere di stare a tavola insieme. Solo il fiore ottenuto dalla selezione delle uve aziendali di Pignoletto rappresenta questa gemma ricca di personalità. Vivo e luminoso, dichiara la propria ed inimitabile origine al primo sorso grazie al qualificante e raffinato equilibrio sensoriale.

Wine growing and winemaking mastery have developed the profile of this wine which by now has become the flagship of local wines. A great classic which has always accompanied the pleasure of being at the table together. Only the best selected Pignoletto grapes are used for this sparkling gem full of personality. Alive and glowing, it reveals its unique and true origins at the first sip thanks to the refined and qualified sensory balance.



ASPETTO

Cristallino, di un bel giallo paglierino scarico

ASPECT

Crystalline, a clear pale yellow

AROMA

Caratteristico e suadente con spiccate note fruttate

AROMA

Characteristic and mellow with intense notes of fruit

GUSTO

Pieno, fine e ben equilibrato

TASTE

Full, delicate and well balanced

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°. Evolve sur lies sfruttando la lisi naturale delle pareti cellulari dei lieviti, per poi affinare in bottiglia almeno per 60 giorni.

WINEMAKING METHOD

Light pressing at low pressure; immediate separation of the first pressing must which then ferments due to the inoculation of selected yeasts in stainless steel tanks at 14 C°. The natural lysis of the cell walls of the yeasts, to then age in bottles for at least 60 days.