



LA MANCINA



# PIGNOLETTO FRIZZANTE COLLI BOLOGNESI D.O.C.

<i>Vitigno</i>	Grechetto Gentile (Pignoletto)
<i>Contenuto alcolico</i>	12% vol.
<i>Colore</i>	Giallo paglierino brillante
<i>Profumo</i>	Aroma delicato, leggermente aromatico, fruttato.
<i>Gusto</i>	Armonico, franco, leggermente aromatico con retrogusto tipico, gradevolmente frizzante.
<i>Temperatura di servizio</i>	8 - 10 °C
<i>Abbinamenti</i>	Gradevole come aperitivo, indicato con antipasti e salumi, carni bianche e pesce, e' comunque da considerarsi vino da tutto pasto.
<i>Sistema di allevamento</i>	Guyot
<i>Resa in uva</i>	70 q/ettaro
<i>Densità d'impianto</i>	4000 ceppi/ettaro
<i>Epoca vendemmiale</i>	Inizio Settembre (vendemmia manuale)
<i>Tipologia di terreno</i>	Collinare calcareo-argilloso (250m. s.l.m.)
<i>Vinificazione</i>	Pressatura soffice delle uve, vinificazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Metodo Charmat, con permanenza sui lieviti per 2 mesi.