



TALEA PIGNOLETTO Riserva

<i>Vitigno:</i>	Pignoletto
<i>Contenuto alcolico:</i>	14% vol.
<i>Colore:</i>	Giallo intenso e brillante, con riflessi dorati
<i>Profumo:</i>	Aroma delicato, con note agrumate.
<i>Gusto:</i>	Corposo, armonico ed elegante al palato.
<i>Temperatura di servizio:</i>	16 °C
<i>Abbinamenti:</i>	Particolarmente indicato con carni bianche, piatti di pesce e frutti di mare.
<i>Sistema di allevamento:</i>	Guyot
<i>Resa in uva:</i>	50 q/ettaro
<i>Densità d'impianto:</i>	3000 ceppi/ettaro
<i>Epoca vendemmiale:</i>	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, con permanenza sui propri lieviti per circa 10 mesi. Successivamente, viene affinato in parte in carati di rovere francese da 5 HL. In bottiglia per almeno 4 mesi prima della vendita.