TIZZANO

Pignoletto Frizzante

Vino il cui carattere deciso è forgiato per regalare piacere a naso e palato.

VITIGNO
Grechetto Gentile (Pignoletto)

ZONA DI PRODUZIONE
Colli Bolognesi, microzona Colline Marconiane

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE MEDIA
250m s.l.m.

GIACITURA
Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Franco argilloso, leggermente calcareo

DENSITÀ VITI
2500 ceppi per Ha

RESA DI UVA PER HA
QI 100

FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

POTATURA
Invernale manuale ed in estate se occorre diradamento dei grappoli.

VENDEMMIA
Meccanica dopo attento esame degli indici di maturazione

VINIFICAZIONE
Le uve sono pigiate e diraspate. Il mosto viene separato dalle parti solide mediante pressatura soffice e frazionata. La fase di pressatura risulta determinante per preservare le qualità di freschezza gustativa del prodotto, in particolare vengono destinate alla produzione del Pignoletto Frizzante solo le frazioni di mosto più nobili ottenute all'inizio della spremitura. Dopo la decantazione statica a freddo il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15/16° C. Presa di spuma in autoclave per 40 giorni con pressione fino a 2,5 atmosfere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 2 mesi

TENORE ALCOLICO
11,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di aspetto cristallino, colore giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdolini e con profumi fruttati e delicati. Secco, fresco ed elegante in bocca, dalle piacevoli bollicine, presenta un tenue e gratificante retrogusto amarognolo tipico del vitigno.

ABBINAMENTO
Si accosta benissimo ad antipasti tipici emiliani, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
7/9° C

Un'Azienda Agricola Visconti di Modrone

Tizzano Società Agricola S.r.l.
Via Marescalchi, 13 - 40033
Casalecchio di Reno (BO) - Italia
M | +39.346.9650288
P | +39.051.571208

www.tizzano.it | info@tizzano.it