



## PIGNOLETTO DI MODENA D.O.C.

### ***CARATTERISTICHE SPECIFICHE***

***DENOMINAZIONE:***

PIGNOLETTO DI MODENA D.O.C. DELLA TENUTA "MONTE MAGICO".

***TIPO DI VARIETA':***

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI.

***SAPORE E PROFUMO:***

SAPORE FRESCO, CON FRAGRANZE FRUTTATE E AVVOLGENTE E UN RETROGUSTO LEGGERMENTE AMAROGNOLO. ALL'OLFATTO RILASCIA UN ODORE FRESCO, DELICATO E LEGGERMENTE AROMATICO.

***VITIGNO:***

PIGNOLETTO DELLE COLLINE DI CASTELVETRO (MO) PRODOTTO CON UVE ATTENTAMENTE SELEZIONATE.

***RACCOLTA:***

METÀ SETTEMBRE.

***BOTTIGLIE PER CARTONE:***

N°6.

***BOTTIGLIE:***

DA 750 ML.

### ***INFORMAZIONI ANALITICHE***

***GRADAZIONE:***

12% VOL.

### ***INFORMAZIONI***

***TEMPERATURA DI SERVIZIO:***

CONSIGLIATA DA 8°C A 10°C.

***ABBINAMENTI SUGGERITI:***

PARTICOLARMENTE CONSIGLIATO COME APERITIVO PER LA SUA VERSIONE FRIZZANTE, PUÒ ACCOMPAGNARE CON GRANDE ENTUSIASMO PORTATE DI PESCE, CARNI BIANCHE E FORMAGGI FRESCHI.

***DESCRIZIONE:***

VINO FRIZZANTE SECCO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA, PRODOTTO NELLE COLLINE DI CASTELVETRO DI MODENA. IMBOTTIGLIAMENTO DI TRE MESI, BASSA QUANTITÀ DI SOLFITI E DERIVANTE DA UVE ATTENTAMENTE SELEZIONATE.

