



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.

