



DECORDI

MARCHIO

VINO

Pignoletto

DENOMINAZIONE

I.G.T.
Indicazione Geografica Tipica

REGIONE

Emilia-Romagna



UVA

Pignoletto

COLORE



GUSTO



Frizzante

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

11,5%

RESIDUO ZUCCHERINO

12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note fruttate (pesca bianca, ananas e pompelmo), speziate (zenzero e pepe bianco) e floreali (gelsomino, glicine e camomilla)

SAPORE

Delicato, fresco e sapido, con sentori di mandorle e agrumi

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e per accompagnare salumi e formaggi poco stagionati

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

10 - 12 °C

CURIOSITA'

Il Pignoletto è notoriamente considerato uno dei simboli dell'Emilia Romagna, nonché il vino emiliano per eccellenza. Il nome, secondo alcuni, deriva dalla forma dell'acino, che ricorda una piccola pigna; secondo altri deriva dalla dicitura "pino lieto" che significherebbe „poco dolce“, o dall'aggettivo „pignole“ dato che si riteneva che questo tipo di uva fosse poco adatta alla produzione di vino



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	125
BOTT/PALLET	750
PESO LORDO PALLET	946 KG