



MARCHIO

VINO

Pignoletto

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Emilia Romagna

REGIONE



UVA

Pignoletto

COLORE



Giallo paglierino con riflessi verdognoli

GUSTO



Frizzante

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

11.5 %

RESIDUO
ZUCCHERINO

3-4 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note di frutta (pesca bianca, ananas e pompelmo), di spezie (zenzero e pepe bianco) e floreali (gelsomino, glicine e camomilla)

SAPORE

Delicato, fresco e sapido, con sentori di mandorla e agrumi.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, eccellente con salumi e formaggi non troppo stagionati

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

10 -12 °C

CURIOSITA'

Il Pignoletto è noto per essere uno dei simboli dell'Emilia Romagna, o addirittura del vino emiliano per eccellenza. Secondo alcuni, il nome deriva dalla forma dell'uva, che ricorda una piccola pigna; secondo altri, deriva dal "pino lieto" che significherebbe "non troppo dolce", o dall'aggettivo "pignolo" a causa del fatto che questo tipo di uva era considerata non adatta alla produzione vinicola.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,7 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	717 KG