



MARCA

Pignoletto

VINO

DENOMINACION

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Emilia Romagna

REGION



UVA

Pignoletto

COLOR



Amarillo pajizo con reflejos verdosos

SABOR



De aguja

Seco

GRADO
ALCOHOLICO

11.5 %

AZUCAR

3-4 g/l

CONT. NET.

0,75 l

BOUQUET

Notas de fruta (durazno blanco, piña y pomelo), especias (jengibre y pimienta blanca) y florales (jazmín, glicina y manzanilla)

PALADAR

Delicado, fresco y salado, con notas de almendras y cítricos

SUGERENCIAS

Perfecto como aperitivo, excelente con embutidos y quesos no muy curados

TEMPERATURA DE
SERVICIO

10 -12 °C

CURIOSIDAD

Pignoletto es conocido por ser uno de los símbolos de Emilia Romagna, o incluso el vino de Emilia por excelencia. Según algunos, el nombre deriva de la forma de la uva, que se asemeja a una pequeña piña; Según otros, se deriva del "pino feliz" que significaría "no demasiado dulce", o del adjetivo "quisquilloso" debido a que este tipo de uva se consideraba inadecuado para la producción de vino.



| 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 |