

MARCHIO

**Pignoletto**

DENOMINAZIONE

D.O.C.

REGIONE

Emilia-Romagna



COLORE



Giallo paglierino

GUSTO



Frizzante

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

11 %

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note fruttate, speziate e floreali

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 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.



CONTIENE SOLFITTI



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