

# TF

## TERRE FORTI

RADICI D'ITALIA

### PIGNOLETTO DOC FRIZZANTE

#### NOTE DEGUSTATIVE



Colore giallo paglierino chiaro,  
con sfumature verdognole



Fresco e fruttato,  
profumo di mele



Aromatico,  
delicato e morbido al palato



Ottimo come aperitivo  
o con carne e formaggi

# I BIA N- CHI



#### INFORMAZIONI TECNICHE



Grechetto gentile 85%  
Altre uve 15%

##### ALCOHOL

12%

##### AREA

Emilia-Romagna

##### SUPERFICIE E ALTITUDINE

Pianura e colline | 0 - 200 m

##### TIPO E DENSITÀ DEL SUOLO

Calcareo e argilloso | 6.000 piante/ettaro

##### TECNICA VITICOLA

Sylvoz, Guyot doppio

##### PERIODO DI VENDEMMIA

Fine Agosto, inizio Settembre



Le uve per fare questo Pignoletto sono raccolte sia a mano che a macchina, segue una diraspatura e pigiatura tradizionale.

Il mosto fermenta in vasche da 300 - 600 hl a 16-19 ° C, segue una seconda fermentazione che dura 15 giorni.

Il vino viene quindi conservato in vasche di acciaio inox per un massimo di 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

#### REGIONE



EMILIA ROMAGNA