



Pignoletto Frizzante 2016

Cantina: San Paolo

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Grechetto Gentile

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Classico

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2016

Grado Alcolico: 11.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 15 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Formaggi Freschi, Piatti a base di Uova, Primi piatti di pesce, Risotti Delicati, Salumi

Bottiglie prodotte: 4000

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Le uve di Grechetto Gentile vengono rigorosamente selezionate tramite raccolta a mano per preservarne la qualità entro la prima decade di settembre, in modo da avere una buona acidità dell'uva. Per la produzione del Pignoletto Frizzante dell'azienda San Paolo, la pressatura viene fatta direttamente sui grappoli interi, in modo soffice per non estrarre i tannini amari da raspi e vinaccioli. In questo modo il mosto fiore che si ottiene è di altissima qualità. Il mosto riposa per una notte intera, prima di cominciare la fermentazione naturale che avviene a temperatura controllata e nei mesi successivi non avviene alcuna filtrazione. Arrivata la primavera, con la luna di aprile, viene fatta fare una rifermentazione naturale in bottiglia, con la relativa presa di spuma e lento affinamento sui lieviti. Dopo 15 mesi si provvede alla sboccatura del Pignoletto Frizzante San Paolo con il metodo a là volée senza congelare il collo della bottiglia.

Note di degustazione

Il Pignoletto Frizzante è un vino naturale rifermentato in bottiglia dell'azienda San Paolo, di colore giallo paglierino, evidenzia all'olfatto aromi delicati di fiori bianchi e frutta bianca, che si ripropongono in bocca accompagnati da una notevole acidità ma ben bilanciata con le altre componenti gustative. Morbido e armonico si abbina a moltissimi piatti delicati a base di pesce, di uova e carni bianche. Il Pignoletto Frizzante San Paolo è perfetto da servire come aperitivo.