



Pignoletto Secco 2015

Cantina: San Paolo

Denominazione: Pignoletto Modena DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Grechetto Gentile

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Pignoletto Modena DOC

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Crostacei, Crudità di pesce, Funghi, Pesce, Tartufo

Bottiglie prodotte: 1200

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

L'azienda San Paolo utilizza per questo Pignoletto Secco la stessa tecnica di vinificazione che usa per l'uva destinata alla produzione del vino Frizzante Secco. La fermentazione alcolica spontanea avviene a temperatura controllata, accorgimento che consente una buona estrazione di polifenoli. Successivamente viene invecchiato all'interno di botti in acciaio con un lungo *elévage sur lies*, ottenendo un bouquet aromatico molto più intenso. Il vigneto da cui deriva questo Pignoletto Secco naturale è stato messo a dimora nell'anno 2003 e si estende per 3 ettari su un terreno franco argilloso.

Note di degustazione

Il Pignoletto Secco San Paolo ha un profumo persistente con sensazioni floreali, aromi di frutta matura a polpa sia bianca che gialla con un retrogusto di mandorle amare. Si tratta di un vino naturale di corpo, morbido e armonico al palato, molto versatile, Pignoletto Secco che si abbina perfettamente a piatti leggeri, come antipasti magri e crudité di pesce, pesci alla griglia o al cartoccio, ma anche ad un ottimo risotto ai funghi e ricette a base di tartufo bianco.