

TENUTA LA RIVA

Annata: 2016

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG

IL SUPERIORE PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG 2016

Il vitigno 're' dei Colli Bolognesi, nella sua versione ferma. Un vino che si adatta a molteplici situazioni, di bella complessità e freschezza, piacevole da solo, ma in grado di 'sostenere' ed accompagnare gli 'intensi' piatti della tradizione bolognese. Un classico.

Il vino si presenta con colore giallo dorato. I profumi richiamano la frutta gialla molto matura, con note di agrumi e aromi tipici da affinamento in bottiglia. In bocca è morbido, di buon corpo, con una bella freschezza, caratteristiche che lo rendono un vino da bere da solo, ma anche da tutto pasto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti della tradizione bolognese, tortellini, pasta al mattarello con sughi di carne bianca o qualsiasi pasta con sughi di pesce. Secondi piatti a base carne bianca o pesce.

COME SERVIRLO

Servire a 8-10°C

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 1 ha di vigneto, in un appezzamento situato fra i 200 ed i 250 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di circa 2500 ceppi per ettaro con una resa fra i 50 e i 60 quintali. La potatura viene effettuata a guyot doppio, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 30/35 anni. I grappoli interi vengono sottoposti a una pressatura soffice, a cui fa seguito la fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. Al termine della fermentazione, le fecce vengono rimosse per decantazione statica, a cui segue un anno di affinamento in acciaio ed almeno 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile.



COLORE

Giallo dorato

ALCOOL

13,5%

VITIGNI

**100% Grechetto
Gentile**

