

# 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**

