

# TENUTA LA RIVA

Annata: 2016

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOCG

## PINUS LÆTUS

*Pignoletto Frizzante sui Lieviti 2016*

**Il vino più tradizionale dei Colli Bolognesi, fresco ed intenso, perfetto per una grande varietà di situazioni, ottimo bevuto da solo, si esprime al meglio in accompagnamento ai tipici piatti della gastronomia emiliana.**

Il vino si presenta con colore giallo oro di media intensità, perlage molto fine e molto persistente. I profumi richiamano la frutta gialla matura con spiccate note di agrumi, accompagnate dai tipici sentori dati dalla lunga permanenza sui lieviti, crosta di pane e pasticceria. In bocca presenta una buona freschezza che garantisce una facile beva, accompagnata da un buon corpo garantito dalla presenza dei lieviti. Il vino può essere degustato limpido, lasciando i sedimenti sul fondo, oppure torbido, agitando delicatamente. Nel primo caso si ha un vino più fresco e delicato, adatto ad aperitivi o antipasti, nel secondo caso un vino più corposo e più da tutto pasto.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi a base di salumi e fritti, antipasti, primi piatti con sughi bianchi, pesce alla griglia, crostacei, carne bianca, formaggi a media stagionatura.

### COME SERVIRLO

Servire a 10-12°C

### VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigna di circa 2 ha, situata fra i 200 ed i 300 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 2500 ceppi per ettaro con una resa fra i 60 ed i 70 quintali. La potatura viene effettuata a guyot doppio, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 25 anni. I grappoli interi subiscono una pressatura soffice per l'estrazione del solo mosto fiore. La vinificazione avviene in acciaio. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene a fine primavera nell'anno successivo alla vendemmia. Il vino non viene sboccato e viene rilasciato sul mercato non prima di 24 mesi dall'imbottigliamento.



COLORE

**Giallo dorato**

ALCOOL

**12%**

VITIGNI

**100% Grechetto  
Gentile**

