

TENUTA LA RIVA

Annata: 2016

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE DOCG

PINUS LÆTUS

Pignoletto Spumante Metodo Classico 2016

Il vitigno 're' dei Colli Bolognesi, vinificato in maniera elegante e raffinata, ideale per ogni tipo di celebrazione ed in accompagnamento ad aperitivi.

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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, antipasti, primi piatti con sughi delicati, pesce bianco, carne bianca, formaggi freschi.

COME SERVIRLO

Servire a 7-8°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 fermentazione avviene in acciaio tramite inoculo di lieviti selezionati. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene a fine primavera nell'anno successivo alla vendemmia. Il vino viene sboccato a la volée non prima di 24 mesi dall'imbottigliamento. Il rabocco è pas dosé, senza aggiunta di anidride solforosa.



COLORE

Giallo dorato

ALCOOL

12%

VITIGNI

**100% Grechetto
Gentile**

