

PIGNOLETTO VIVACE

AZ. AGRICOLA: FATTORIE VALLONA



- **Tipo di vino:** Bianco, dal perlage tenue e delicato, fresco, fruttato ed elegante. Vino tipico del territorio, informale e mai banale
- **Varietà di uva:** Pignoletto 100%
- **Tenore Alcool:** 11,50 – Acidità: 6,00
- **Invecchiamento:** 10 mesi in acciaio
- **Tipo di bottiglia:** Bordolese
- **Colore:** Giallo paglierino chiaro, a volte verdolino
- **Profumo:** Nette le note fruttate che richiamano l'uva di partenza, albicocca, limoncella e sentori di fieno
- **Sapore:** Suadanza e setosità, brio e rotondità di gusto.

Eccelle in nitidezza enologica esecutiva questo equilibrato frizzante. In nessun modo amaro o rustico, perciò di superiore eleganza

- **Temperatura di servizio:** 8-10°C

- **Collocazione del vigneto:** Comune Castello di Serravalle. Vigneti di media età, media collina, di media intensità di impianto, cercando una esposizione tale da riparare dal sole caldo e alto di agosto le uve e preservare il caratteristico color verdolino

- **Giacitura e tipo di terreno:** Media collina, 300m slm, terreni tendenzialmente sciolti

- **Cure nella preparazione:** Vinificazione in bianco, fermentazione alcolica non completa per ottenere una base pronta alla successive rifermentazione in autoclave senza aggiunta di mosto concentrato, senza malolattica. Imbottigliamento nel corso dell'anno in piccole partite ogni 2 mesi, vino pronto al consumo da bersi giovane