

# Pignoletto

BRUT D.O.C.

**DONELLI**  
1915



<b>Classificazione</b>	<b>Pignoletto D.O.C.</b>
<b>Uvaggio</b>	<b>100% Grechetto Gentile</b>
<b>Vinificazione</b>	<b>Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura costante di 16-18 gradi. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat</b>
<b>Spuma</b>	<b>Fine e persistente</b>
<b>Colore</b>	<b>Giallo paglierino con riflessi verdolini</b>
<b>Bouquet</b>	<b>Profumo fruttato, deciso, persistente e floreale</b>
<b>Gusto</b>	<b>Il Sapore è fresco, aromatico, con buon equilibrio acido</b>
<b>Temperatura di Servizio</b>	<b>6-8 °C</b>
<b>Abbinamento</b>	<b>Estremamente versatile, è ideale sia come aperitivo che come accompagnamento per tutto il pasto, in particolare se a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche e carrelli dei formaggi</b>



<b>Style</b>	<b>Brut Sparkling White</b>
<b>Classification</b>	<b>Pignoletto D.O.C.</b>
<b>Grapes</b>	<b>100% Grechetto Gentile</b>
<b>Vinification</b>	<b>Vinified in white, with soft crushing and natural refermentation according to Charmat method</b>
<b>Foam</b>	<b>Fine and persistent</b>
<b>Color</b>	<b>Straw yellow with greenish highlights</b>
<b>Bouquet</b>	<b>Its broad fragrance includes notes of banana, hazelnut and almond</b>
<b>Taste</b>	<b>Aromatic and fresh with a nice fruity scent and with a good acidity balance</b>
<b>Service temperature</b>	<b>6-8 °C</b>
<b>Gastronomic Coupling</b>	<b>Ideal as aperitif or with salumi from Emilia Romagna, roasted white meats, delicate fish and young cheeses</b>