

Pignoletto

BRUT D.O.C.

DONELLI
1915



Classificazione	Pignoletto D.O.C.
Uvaggio	100% Grechetto Gentile
Vinificazione	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
Spuma	Fine e persistente
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini
Bouquet	Profumo fruttato, deciso, persistente e floreale
Gusto	Il Sapore è fresco, aromatico, con buon equilibrio acido
Temperatura di Servizio	6-8 °C
Abbinamento	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



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