



TIZZANO

PIGNOLETTO FRIZZANTE

Vitigno	<i>Pignoletto</i>
Zona di produzione	<i>Colli Bolognesi, microzona Colline Marconiane</i>
Esposizione	<i>Sud-Est</i>
Altitudine media	<i>250m s.l.m.</i>
Giacitura	<i>Collinare</i>
Composizione del terreno	<i>Medio impasto</i>
Densità viti	<i>2500 ceppi per Ha</i>
Resa di uva per Ha	<i>QI 100</i>
Forma di allevamento	<i>Cordone speronato</i>
Potatura	<i>Invernale manuale ed in estate se occorre diradamento dei grappoli</i>
Vendemmia	<i>Manuale dopo attento esame degli indici di maturazione</i>
Vinificazione	<i>Le uve sono pigiate e diraspate. Il mosto viene separato dalle parti solide mediante pressatura soffice e frazionata. La fase di pressatura risulta determinante per preservare le qualità di freschezza gustativa del prodotto, in particolare vengono destinate alla produzione del Pignoletto Frizzante solo le frazioni di mosto più nobili ottenute all'inizio della spremitura. Dopo la decantazione statica a freddo, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15/16° C. N</i>
Frizzantatura	<i>Presatura di spuma in autoclave per 40 gg con pressione fino a 2,5 Atm.</i>
Affinamento in bottiglia	<i>Almeno 2 mesi</i>
Tenore alcolico	<i>11,50%</i>
Caratteristiche organolettiche	<i>Piacevolmente frizzante, cristallino, giallo chiaro con lievi riflessi verdolini e con profumi fruttati e delicati. Fresco, secco, strutturato, abbastanza morbido, presenta un tenue e gratificante retrogusto amarognolo.</i>
Abbinamento	<i>Si accosta benissimo ad antipasti tipici emiliani, carni bianche e pesce</i>
Temperatura di servizio	<i>7/9° C</i>

Tizzano Società Agricola S.r.l.

Via Marescalchi, 13 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)

Tel. e Fax 051-571208 / 051-577665 – sito web: www.tizzano.it e-mail: info@tizzano.it

Cap. soc. 364.000,00 i.v. – Reg. Imprese di BO e Cod. Fisc. 00614590370 – R.E.A. 200768/BO –Part. IVA 00518731203