



TIZZANO

PIGNOLETTO SPUMANTE

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 90</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 Spumante 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. Segue la presa di spuma in autoclave per 40 gg con pressione fino a 5,5. Il vino spumante così ottenuto è affinato per 6 mesi sui lieviti che hanno svolto la rifermentazione. Durante questa fase, in cui i lieviti sono messi in sospensione con frequenza giornaliera, si formano le caratteristiche aromatiche e gustative proprie dei grandi spumanti.</i>
Affinamento in bottiglia	<i>Almeno 4 mesi</i>
Tenore alcolico	<i>12,50%</i>
Caratteristiche organolettiche	<i>Spumante vivace, evidenzia un perlage fine e consistente, brillante con colore giallo chiaro. La spumantizzazione raffina i profumi fruttati tipici del vitigno. Secco, di corpo piacevolmente fresco, di gusto fine ed elegante</i>
Abbinamento	<i>Non solo ottimo aperitivo ma anche particolarmente adatto ad accompagnare tutto l'arco del pasto</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