



TIZZANO

PIGNOLETTO SUPERIORE

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 80</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 dopo la decantazione statica a freddo, viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16/18° C. Parte della fermentazione avviene in Barrique. Segue un periodo di maturazione sulle fecce fini di fermentazione dove il vino si arricchisce di in complessità aromatica e volume.</i>
Affinamento in bottiglia	<i>Almeno 2 mesi</i>
Tenore alcolico	<i>13,00%</i>
Caratteristiche organolettiche	<i>Il vino è di colore giallo paglierino brillante; al naso ha note di fiori di sambuco ed erba fresca; in bocca colpisce per il corpo elegante e sostenuto e la persistenza lunga</i>
Abbinamento	<i>Ottimo con primi a base di asparagi, funghi e tartufi, carni bianche, pesce e formaggi di media stagionatura</i>
Temperatura di servizio	<i>11/13° 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