



FOLLOW US:



Pignoletto Frizzante DOC BIO

Pignoletto DOC Frizzante



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Pignoletto DOC Frizzante



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Grechetto Gentile



All'occhio

Colore giallo paglierino con sfumature bianche



Al naso

Profumo intenso, con note fruttate (pesca bianca e ananas) e note aromatiche di basilico



In bocca

Struttura vivace e fresca



Scheda Tecnica

Nome Completo:

Denominazione:

Vitigno:

Forma di Allevamento:

Densità Impianto:

Produzione Annuale:

Gradazione Alcolica:

Temperatura di servizio:

Pignoletto Frizzante

Pignoletto DOC Frizzante

100% Grechetto Gentile

Cordone Speronato

3000/ettaro

3000 Bottiglie

13% VOL

Ottimale a 12 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Pignoletto Frizzante DOC BIO di Tenuta Franzona, originario delle colline di Imola, presenta un colore giallo paglierino con riflessi chiari. Il suo bouquet aromatico evoca sentori di pesca bianca, ananas e delicate note di basilico.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto di Grechetto Gentile di Tenuta Franzona, situato sulle colline di Imola nella zona dei Tre Monti a 125 metri sul livello del mare, beneficia di un terreno principalmente argilloso, che offre un equilibrio ottimale tra drenaggio e ritenzione idrica, favorendo la crescita della vite. L'orientamento nord-sud del vigneto massimizza l'esposizione al sole, fondamentale per la maturazione ottimale delle uve. Il microclima locale, insieme alla composizione minerale del suolo, contribuisce alla produzione di uve di Grechetto Gentile di alta qualità, essenziali per la creazione di vini distintivi e pregiati.



Metodo di Vinificazione

Il Pignoletto Frizzante DOC BIO di Tenuta Franzona è prodotto con uve Grechetto Gentile. La fermentazione avviene in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Il metodo Charmat assicura la spumantizzazione. Dopo tre mesi in bottiglia, il vino mantiene freschezza ed effervescenza.



Abbinamenti Gastronomici

Al palato, il Pignoletto Frizzante DOC BIO di Tenuta Franzona si distingue per la sua struttura vivace, rendendolo ideale per brindisi e momenti conviviali. Ottenuto da uve Grechetto Gentile, si sposa splendidamente con piatti di pesce, elevandone i sapori grazie alla sua freschezza e complessità. Questo vino frizzante rappresenta un autentico esempio della tradizione vinicola emiliano-romagnola, adatto a una varietà di occasioni.