

# PIGNOLETTO

D.O.C.



GAVIOLI  
CANTINIERI DAL  
1 7 9 4



<b>Classificazione</b>	Pignoletto D.O.C.
<b>Uvaggio</b>	100% Pignoletto
<b>Vinificazione</b>	In bianco con macerazione a temperatura controllata e rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
<b>Spuma</b>	Fine ed evanescente
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini
<b>Bouquet</b>	Profumo fruttato, deciso, persistente e floreale
<b>Gusto</b>	Il sapore è fresco, aromatico, con buon equilibrio acido
<b>Temperatura di Servizio</b>	6-8 °C
<b>Abbinamento</b>	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



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