



RENO PIGNOLETTO FRIZZANTE

Classificazione: Doc
Varietà: Pignoletto

Caratteristiche del Territorio di Produzione

Zona: Comprensorio imolese

Altimetria: 50 m.s.l.m.

Caratteristiche Terreno: Argilloso, compatto

Esposizione: Sud, sud - est

Densità Impianti: 3200 – 3500 piante/ettaro

Sistema Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione e affinamento

Resa ettaro: 140 q.li

Epoca Vendemmia: prima decade di settembre

Conduzione Vendemmia: Raccolta manuale e raccolta meccanica

Pigiatura: Pressatura con presse soffici, raffreddamento e pulizia statica del mosto

Durata affinamento: 3 mesi

Note degustative

Colore: Giallo verdolino con riflessi brillanti.

Profumi: Fruttati e gradevoli.

Gusto: Secco, leggermente frizzante, armonico e persistente.