

# MONTEVECCHIO ISOLANI

*dal 1456*

---

## SUPERIORE PIGNOLETTO Biologico

Ottenuto dalle migliori uve Pignoletto, è la versione più adatta per apprezzare a pieno tutte le doti meravigliose di questo vitigno: il profumo delicato, intenso dei fiori del biancospino e dell'arancio, il sapore secco, armonico e piacevolmente persistente. Ottimo aperitivo, si accompagna egregiamente con gli antipasti all'italiana, con i tortellini in brodo, con i formaggi tipici e in particolare col Parmigiano Reggiano. Temperatura ottimale di servizio 12° C.



## SUPERIORE PIGNOLETTO Organic

Made with the best Pignoletto grapes, this is the wine that makes you fully appreciate all the wonderful qualities of its vine: delicate and intense scent of hawthorn and orange blossoms, combined with a dry, harmonious and pleasantly persistent flavour. Perfect as aperitif, it can be served with Italian starters, with Tortellini in consommé, with typical cheese, especially with Parmigiano Reggiano.

Ideal serving temperature 54° F / 12° C.

# MONTEVECCHIO I S O L A N I

*dal 1456*

---

Vitigni	Pignoletto	Vines
Vigneto	Montevecchio Isolani	Vineyard
Terreno	Argilloso sabbioso Sandy clay	Ground
Posizione	210 m/slm/osl nord-est	Position
Vendemmia	2016 Leggermente anticipata slightly anticipated	Harvest
Età media viti	20 anni/years	Age of vineyard
Resa per ettaro	6 tonn./tons	Yeld per hectar
Resa per ceppo	1,8kg	Yeld per vine
Gradazione	12,97 %	Gradation
Zuccheri riduttori	3,50 g/l	Reducing sugars
Estratto secco	21,97 g/l	Dry extract
Acidità totale	5,90 g/l	Total acidity
So2 totale	35 mg/l	Total So2
Fermentazione	30gg in vasche termo-condizionate 30 days in stainless steel tanks	Fermentation
Affinamento	3 mesi in acciaio 3 months in steel tanks	Aging