

MONTEVECCHIO I S O L A N I

dal 1456

PIGNOLETTO SPUMANTE BIOLOGICO

Ottenuto dalle uve Pignoletto prodotte dal vigneto di Montevercchio, ha colore cristallino e brillante, perlage persistente, profumo di pesca bianca non completamente matura e di fiori, sapore fresco e armonico, secco con la giusta acidità, bollicine soffici. Affinato in autoclave per sei mesi.

Ottimo come aperitivo, ideale per accompagnare gli antipasti a base di salumi, è consigliato anche con piatti di pesce.

Temperatura ottimale di servizio 6 - 8° C.



PIGNOLETTO SPUMANTE ORGANIC

Made from Pignoletto grapes produced in Montevercchio's vineyards, this wine shows a pale crystal-clear colour, scent of unripe white peach and flowers, fresh and harmonious taste, dry with good acidity and soft perlage. The wine is aged for six months in inox autoclave. Excellent as aperitif, ideal to accompany the appetizers of salami, is also recommended with fish dishes.

Ideal serving temperature 43 - 46° F / 6 - 8° 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	2017 Leggermente anticipata Slightly anticipated	Harvest
Età media viti	15 anni/years	Age of vineyard
Resa per ettaro	6 tonn./tons	Yeld per hectar
Resa per ceppo	1,8 kg	Yeld per vine
Gradazione	12,00 %	Gradation
Zuccheri riduttori	8,90 g/l	Reducing sugars
Estratto secco	26,30 g/l	Dry extract
Acidità totale	5,40 g/l	Total acidity
So2 totale	43 mg/l	Total So2
Fermentazione	180gg in autoclave 180 days in autoclave	Fermentation
Affinamento	6 mesi in bottiglia 6months in bottle	Aging