



## Pignoletto Modena DOC Secco

<b>Tipo di vino</b>	Vino bianco secco fermo
<b>Vitigno</b>	100% Grechetto Gentile
<b>Densità Impianto</b>	1650/ha
<b>Forma di Allevamento</b>	GDC
<b>Produzione Annua</b>	1200 bottiglie
<b>Gradazione Alcolica</b>	13% VOL
<b>Acidità Totale</b>	6 g/l
<b>Residuo Zuccherino</b>	5 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	Ottimale a 10°C
<b>Bottiglia</b>	Formato da 75cl

### METODO DI VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto di Grechetto Gentile avviene a temperatura controllata, in modo che dal mosto avvenga una buona estrazione di polifenoli.

L'affinamento avviene all'interno di botti in acciaio con un lungo *èlè*vage sur lies. Questa procedura avviene effettuando una prolungata sosta sulle fecce nobili del mosto, ottenendo in questo modo un bouquet aromatico molto più intenso.



**SAN PAOLO**  
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA