

PIGNOLETTO MODENA DOC SECCO



Azienda Agricola
SAN PAOLO



Tipo di vino	Vino bianco secco fermo
Vitigno	100% Grechetto Gentile
Densità Impianto	1650/ha
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	1200 bottiglie
Gradazione Alcolica	13% VOL
Acidità Totale	6 g/l
Residuo Zuccherino	5 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 10°C
Bottiglia	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 *elèvage sur lies*.

Questa procedura avviene effettuando una prolungata sosta sulle fecce nobili del mosto, ottenendo in questo modo un bouquet aromatico molto più intenso.