

# Pignoletto Modena DOC Frizzante



|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| <b>Tipo di vino</b>            | Vino bianco frizzante  |
| <b>Vitigno</b>                 | 100% Grechetto Gentile |
| <b>Densità Impianto</b>        | 1650/ha                |
| <b>Forma di Allevamento</b>    | GDC                    |
| <b>Produzione Annuale</b>      | 4000 bottiglie         |
| <b>Gradazione Alcolica</b>     | 11,5% VOL              |
| <b>Acidità Totale</b>          | 6 g/l                  |
| <b>Residuo Zuccherino</b>      | 6 g/l                  |
| <b>Temperatura di servizio</b> | Ottimale a 8°C         |
| <b>Bottiglia</b>               | Formato da 75cl        |

## METODO DI VINIFICAZIONE

Il mosto viene lasciato decantare per una notte intera, prima di avviare la fermentazione. Avviene a temperatura controllata, in modo che avvenga una buona estrazione di polifenoli.

Terminata la fermentazione, nel periodo invernale effettuiamo vari travasi, evitando qualsiasi tipo di filtrazione per mantenere alta la qualità del vino, attività fondamentale in preparazione all'imbottigliamento.

Arrivata la primavera, con la luna di aprile, viene imbottigliato per ottenere una rifermentazione naturale in bottiglia, con la relativa presa di spuma e lento affinamento sui propri lieviti.

Dopo 15 mesi di affinamento, i lieviti vengono rimossi mediante "degorgement", o sboccatura. Viene effettuata mettendo la bottiglia in punta e successivamente sboccato alla Volée senza congelare il collo della bottiglia.



**SAN PAOLO**  
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA