

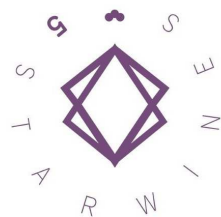


Folì



## Pignoletto DOC senza solfiti aggiunti

Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 834/2007  
CONTROLLATO DA CCPB



**Classificazione:** Pignoletto DOC

**Tipologia:** Frizzante secco - senza solfiti aggiunti

**Posizione:**

Vigneti a ridosso delle colline fra Modena e Bologna

**Suolo ed esposizione:**

Terreni di medio impasto, ricco di sostanze minerali

**Sistema d'allevamento:** Spalliera, allevamento Guyot

**Uve:** 100% Grechetto Gentile (Pignoletto)

**Resa/ha:** 80 q/Ha

**Condizione ed epoca di vendemmia:**

Manuale, metà settembre

**Caratteristiche organolettiche:**

Vino di colore giallo tenue con riflessi verdognoli, spuma fine ed evanescente. È un vino fragrante, fresco, di buona struttura, sapido e armonico, accompagnato da piacevoli profumi floreali e sentori di frutta fresca. Unico per armonia e ricchezza di sapori.

**Gastronomia:**

Adatto a tutto pasto dagli aperitivi a pietanze delicate. Si abbina perfettamente con antipasti, primi a base di pasta o riso, carni bianche e formaggi.

---

FOLICELLO Società Agricola s.s.

Via Sparate 16 - 41013 Castelfranco Emilia - MODENA

Tele Fax +39 059 939045 [folicello@folicello.it](mailto:folicello@folicello.it) - [www.folicello.it](http://www.folicello.it)

**Vinificazione**

Raccogliamo manualmente le nostre uve effettuando in campo la selezione dei grappoli più sani. Grazie ad una pressa a saturazione di azoto e a una pressatura soffice delle uve otteniamo il mosto fiore. Per ottenere un vino completamente naturale, senza l'uso di solfiti né di altri prodotti chimici o di origine animale, controlliamo con le basse temperature tutte le fasi di fermentazione e ne effettuiamo tutta la vinificazione evitando il contatto con l'ossigeno, in assoluto il primo nemico delle ossidazioni. Lo travasiamo direttamente in autoclave (metodo Charmat) dalla prima fermentazione, ottenendone la presa di spuma con una sosta prolungata. In questo modo aromi e profumi riescono ad incorporarsi al vino, donandogli un bouquet veramente particolare.

**Temperatura di servizio**

Consigliabile degustarlo a 8/10 °

**Confezione**

Bottiglia Champagnotta  
Cartoni da 6 bottiglie  
Tappo a fungo sughero selezionato

Parametri analitici		
Titolo alcolometrico vol. effettivo	% Vol.	12%
Zuccheri riduttori residui	g%/ml	1.10
Acidità totale	g/l	5.35
Anidride Solforosa Totale SO <sub>2</sub>	mg.l	< 10 (*)

**(\*) ZERO SOLFITI AGGIUNTI**

---

FOLICELLO Società Agricola s.s.  
Via Sparate 16 - 41013 Castelfranco Emilia - MODENA  
Tel e Fax +39 059 939045 [folicello@folicello.it](mailto:folicello@folicello.it) - [www.folicello.it](http://www.folicello.it)