

Il Fenomen



Denomination: Pignoletto Doc "FENOMEN"

Tipology: white sparkling wine.

Vinification: soft pressing of the grapes.

Fermentation at controlled temperature and additional of selected yeast. Second fermentation in "cuve close".

Grapes: Pignoletto.

Plant system: cordone speronato.

Soil: clay and sandy.

Colour: straw yellow with greenish reflections.

Aroma: williams pear notes and toast,
with light hints of exotic fruit.

Taste: fresh, dry with notes of white peach, Golden apple.

Perfect as an aperitif, it goes well with cheese, fish, shellfish, rice and risotto!

Alcoholic graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l

Sugary residue: 8 g / l

Total acidity: 5,9 g / l

Il Fenomen



Denominazione: Pignoletto Doc “FENOMEN”

Tipologia: vino frizzante bianco.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in “cuve close”.

Uve: Pignoletto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: pera Williams e pane tostato, con leggeri sentori di frutta esotica.

Sapore: fresco, asciutto con note di pesca bianca e mela Golden.

Perfetto come aperitivo, si accompagna a formaggi, pesce, crostacei, riso e risotti!

Gradazione: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 8 g / l

Acidità totale: 5,9 g / l