

Manicardi Pignoletto

Pignoletto dell'Emilia IGT



Denominazione / Appellation

IGT Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio / Grapes

100% Pignoletto

Zona di produzione / Production area

Castelvetro di Modena (MO)- 250 mt sul livello del mare
Castelvetro di Modena (MO) - 250 mt above sea level.

Sistema di coltivazione / Training system

Cordone speronato
Spurred cordon

Densità per ettaro / Vine density per hectare

2600 piante per ettaro
2600 plants/ha

Vinificazione / Vinification process

Vinificazione in bianco con fermentazione a bassa temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat)
White vinification process with fermentation at low controlled temperature. Second fermentation process through Charmat method.

Gradazione alcolica / Alcohol level 12,00% by vol

Enologo / Oenologist

Valerio Macchioni

Note degustative / Tasting notes

All'olfatto si presenta con note floreali con sentori di biancospino, con gusto fresco e sapido al palato
Pleasant floral notes in the nose with hints of mayflower; fresh and sapid in the palate

Abbinamenti / Food suggestion

Antipasti, piatti a base di pesce, primi piatti delicati ed anche a tutto pasto.
Hors d'oeuvres, fish, delicate main courses.

Temperatura di servizio / Service temperature

10° C

Secco
Dry



Azienda Agricola
MANICARDI

Via Massaroni 1 - 41014 Castelvetro di Modena (MO) - ITALY

Tel +39 (0)59 799000 - Fax +39 (0)59 790752

www.manicardi.it - manicardi@vinegar.it

MANICARDI