Pignoletto DOC Modena

Specifiche

Denominazione	Pignoletto Modena DOC
Tipo di varietà	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Sapore	Fresco ed avvolgente con finale amarognolo.
Profumo	Fragranze fruttate.
Vitigno	Pignoletto.
Raccolta	Meta'/ fine settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	12% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	8° - 10°C.
Abbinamenti suggeriti	Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche, formaggi freschi e menu' a base di pesce.
Descrizione	Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sprigiona fragranze fruttate, fresco e avvolgente con finale amarognolo. Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche, formaggi freschi e menù a base di pesce.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it