



## Specifiche

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

## Informazioni analitiche

<b>Gradazione</b>	12% vol.
-------------------	----------

## Informazioni

<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10°C.
<b>Abbinamenti suggeriti</b>	Ottimo come aperitivo, perfetto con carni bianche, formaggi freschi e menu' a base di pesce.  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.
<b>Descrizione</b>	



# Pignoletto DOC Modena

