

PIGNOLETTO

PIGNOLETTO DOC • *Vino Fermo*



L'INTRIGANTE

Il Pignoletto fermo è l'espressione pura della sapienza enologica di Cantina Albinea Canali. La scelta stilistica del prodotto si basa su un processo di vinificazione certosino in tutte le sue fasi, dalla raccolta a mano in vigna alla lavorazione in cantina. Grechetto Gentile in purezza, ottenuto da un blend di due vini base che seguono due fermentazioni diverse per poi essere assemblati prima dell'imbottigliamento finale. Una prima parte, circa l'85%, segue una fermentazione in vasche d'acciaio inox per un periodo minimo di 6 mesi, garantendo e rispettando così lo sviluppo delle espressioni aromatiche delle uve utilizzate; il restante 15%, sempre per un periodo minimo di 6 mesi, segue una fermentazione in legno, barrique e tonneau di rovere francese, contribuendo ad una maggiore complessità e persistenza del prodotto finale.

UNICITÀ IN CALICE

SORPRENDENTE UNIONE DI SENSAZIONI

ESEMPIO DI MAESTRIA ENOLOGICA

VITIGNI: Grechetto Gentile in purezza.

PROVENIENZA: vigneti situati nella zona della provincia di Modena, all'interno della zona più vocata appartenente alla denominazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

FORMATO: 75 cl

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: algido e brillante nelle tonalità del giallo paglierino con riflessi tenui dorati.

PROFUMO: al naso è intenso ed elegante nella sua complessità olfattiva: le espressioni floreali di tiglio, gelsomino e di erbe aromatiche rincorrono le note fruttate dolci di mela renetta e papaya e le vivaci di agrumi. Intriganti sono le sfumature di zenzero e mandorla amara che si vanno ad inserire sul finale, con un piccolo accenno minerale di pietra di fiume.

GUSTO: l'assaggio è decisamente vibrante: fresco in un'invitante acidità, avvolgente nel grado alcolico, intrigante nella nota tipica amarognola e persistente nell'armonia gusto-olfattiva complessiva. Secco, deciso e lungo per una degustazione di assoluta eleganza e intensità.

ABBINAMENTI FOOD

Incontra delicatamente il tartufo bianco nei primi piatti, predilige le portate di pescato al forno, gli arrostiti di carni bianche e selvaggina. Perfetto nel pairing del pre-dessert con formaggi di media stagionatura.

