



PRODUZIONE

VITIGNI
Pignoletto

ZONA PRODUZIONE
Tra i fiumi Secchia e Panaro, nei Comuni di Bomporto e San Prospero in provincia di Modena

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE
Pianura

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Terreno misto, 70% sabbia e 30% argilla

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Sistema a doppia cortina e potatura a cordone speronato

VENDEMMIA
Inizio settembre

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica della prima parte del mosto - il fiore - avviene a freddo in piccole vasche di acciaio inox. Segue la rifermentazione in bottiglia con zuccheri naturali e lieviti indigeni (Metodo Ancestrale)

GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI
12,5% vol, 0 g/l

ALLERGENI
Contiene solfiti

B
E
L
L
I
B
E
L
L
I



ANCESTRALE | PINOLETTO DOC 2025



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il profumo sviluppa note di frutta e fiori bianchi. La spuma è bianca e cremosa, che accompagna la struttura tipica del Pignoletto. Ha colore giallo paglierino velato con nuance verdi. Il sedimento è il risultato della rifermentazione.

TERRENO

Il nostro Pignoletto cresce in una striscia di terreno racchiusa tra due fiumi. Prevalentemente sabbioso e molto fertile, il terreno permette a questo vino di avere grande freschezza e salinità.

NOTE

Per garantire una conservazione ottimale, al posto del tradizionale tappo di sughero è impiegato il tappo a corona, lo stesso dell'invecchiamento del Metodo Classico. Si raccomanda di capovolgere la bottiglia per qualche secondo prima della stappatura, proprio per distribuire equamente i lieviti ed esaltare la peculiarità del metodo produttivo. Nonostante la propensione al consumo immediato, può regalare grandi soddisfazioni anche con un lungo invecchiamento in bottiglia.

