Casali
VITICULTORI
DAL 1900

PRA DI BOSSO PIGNOLETTO

Pra di Bosso

DENOMINAZIONE: Pignoletto DOP
TIPOLOGIA: vino bianco frizzante secco
AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Reggio Emilia
VITIGNI: 100% Pignoletto
SUOLO: calcareo - argilloso
RACCOLTA: inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: giallo paglierino intenso.
PROFUMO: olfatto caratterizzato da sentori di pesca bianca, ananas e mela Golden, accompagnati da un bouquet di fiori bianchi.
GUSTO: sorso intenso e fruttato, dotato di una buona freschezza gustativa con un leggero finale amarognolo.

ABBINAMENTI: fiori di zucca fritti, seppie con piselli.

Temperature di servizio 6-8 °C
Grado alcolico 11 % vol.
Residuo zuccherino 10 g/l
Acidità totale 7.5
Ph 3,25
Contenuto 750 ml