

# PIGNOLETTO D.O.C. LA GUARDIA.



**Denominazione:** Pignoletto D.O.C. Frizzante  
**Sito d'impianto:** Comune di Castelvetro di Modena (MO)

**Suolo:** Argilloso  
**Altitudine:** 180 s.l.m.  
**Età del vigneto:** 35 anni  
**Vitigni:** Pignoletto 100%  
**Resa per ettaro:** 85-95 quintali  
**Resa in vino:** 60%  
**Sesto d'impianto:** m 1x 3,00  
**Forma di allevamento:** Guyot  
**Epoca di vendemmia:** Settembre  
**Vendemmia:** Manuale  
**Pratiche Agronomiche:** Inerbimento spontaneo dei filari;  
Potatura verde e diradamento fogliare manuali  
**Difesa Fitosanitaria:** Lotta integrata  
**Vinificazione:** Pressa soffice  
**Presatura di spuma:** Fermentazione a temperatura controllata  
in autoclave, con aggiunta di lieviti selezionati.  
Stabilizzazione a freddo.  
**Imbottigliamento:** Imbottigliamento isobarico preceduto da  
microfiltrazione sterile  
**Affinamento:** In bottiglia 2 mesi in ambiente a T° controllata

#### **Valori analitici medi**

Titolo alcolometrico 11,50 – 12,50 % Vol  
Acidità totale 7,00 – 8,00 g/L  
Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

**Descrizione organolettica:** colore paglierino con riflessi dorati; spuma persistente con fine perlage; spiccati sentori fruttati con un leggero sentore di mandorla; secco, gradevolmente fresco, armonico e delicato.

**Temperatura di servizio:** 04-06°C.