



FATTORIA MONTICINO ROSSO

Scheda tecnica Tamburello Pignoletto Frizzante

Denominazione	Colli D'Imola DOC Pignoletto Frizzante
Comune di Produzione	Imola (Bologna)
Località	Piratello / Montecatone
Giacitura	Collina
Cru o parcella	Nei poderi Monticino Rosso e Olmo
Microclima	Collinare, buona escursione termica e presenza di brezze marine.
Composizione del terreno	Presenza di argille più o meno evolute (grigio- Rosso mattone opaco) con strutture franco sabbiose
Vitigno	Pignoletto
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Densità dell'impianto	5000 piante / ettaro
Età media delle viti	15 anni
Resa media di uva per ettaro	80 ql. / ettaro con il diradamento

Caratteristiche di produzione

Epoca di vendemmia	20-ago
Vendemmia	manuale in cassette, con accurata selezione delle uve
Uvaggio	100 % Pignoletto
Vinificazione	in acciaio a temperatura controllata
Fermentazione	In vasche in acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	a 18° C
Fermentazione malolattica	no
Presenza di spuma	Rifermentazione naturale con Metodo Charmat lungo in autoclave a 18° C
Classificazione	Vino Bianco doc frizzante a fermentazione naturale secco
Uscita in commercio	Marzo Aprile successivo alla vendemmia
Gradazione alcolica	11%
Affinamento in bottiglia	2 mesi
Invecchiamento	da consumarsi entro 2 anni
Bottiglia	0,75 l.
Tappo	Sughero Fungo
Confezione	6 bottiglie in cartone verticali



FATTORIA MONTICINO ROSSO

40026 IMOLA BOLOGNA ITALY

VIA MONTECATONE 10

TEL +39 0542.42.687 - FAX +39 0542 405.77

info@fattoriamenticinorosso.it - www.fattoriamenticinorosso.it

TOP WINES OF EMILIA-ROMAGNA