

TRIDEO

PIGNOLETTO



LASCIATI SEDURRE

Let yourself be seduced

Vivere da sempre su questa terra ha fatto sì che i caratteri delle persone e le peculiarità delle uve si siano fusi in una somiglianza che origina un'identità unica. Entra in gioco così, come secondogenito della famiglia del Pignoletto, questo cristallino Don Giovanni, un vino dalla grande finezza, capace di sedurre persuadendo tutti i sensi con i suoi modi aggraziati ed ammalianti. In questa versione, l'essenza della freschezza, della giovinezza e del facile approccio s'intrecciano alle profonde emozioni che è capace di regalare. Versatilità ed equilibrio ne completano il profilo.

Since we have been living on this land for generations, the characteristics of our people and the specific traits of the grapes have become increasingly similar until giving life to a single identity. The second child of the Pignoletto family coming onto the stage is this crystal-clear "Don Giovanni", whose great finesse and seductive power persuades all the senses with graceful and captivating ways. In this version, the essence of freshness, youth and nonchalance blend with the deep emotions it is able to give us. Versatility and balance complete its profile.



CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.
Sottozona Colli d'Imola

Pignoletto D.O.C.
Sottozona Colli d'Imola



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



GRAPE
VARIETIES

Grechetto gentile
100% (diversi cloni).
Già conosciuto come
Pignoletto

Grechetto gentile
100%
(different clones).
Formerly known as
Pignoletto



LONGEVITY

2 anni
2 years



ASPECT

Giallo paglierino pieno e luminoso.
Intense and bright straw yellow.



AROMA

Quadro di grande tessitura
aromatica dominato da note
fruttate e floreali dalla personalità
chiara e distintiva.

*An impressively wide-ranging
bouquet dominated by fruity and
floral notes with a clear-cut and
distinctive personality.*



TASTE

Buona struttura, giusta morbidezza.
L'equilibrata acidità ed un'affilata
sapidità lo rendono molto piacevole.
Convincente per elegante tipicità e
persistenza.

*Good structure, appropriate
smoothness. Its well-balanced acidity
and sharp sapidity make it very pleasant
on the palate. Convincing due to its
distinctive elegance and persistence.*



SERVICE

10-12 °C



VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione le uve vengono raccolte, poi pigiate leggermente e convogliate delicatamente in pressa. Solo il fiore viene lasciato fermentare a temperatura controllata. Segue affinamento "sur lies" sfruttando la lisi naturale delle pareti cellulari dei lieviti per 60 giorni.

WINE-MAKING TECHNIQUE

After careful selection, grapes are harvested, then slightly pressed and gently conveyed to the press. Only the first pressing must be submitted to fermentation at a controlled temperature. Ageing sur lies follows taking advantage of the natural lysis of the yeasts' cell walls that goes on for 60 days.