



Colli Bolognesi Pignoletto Superiore DOCG Vino Fermo

Scheda Tecnica

Zona di produzione: Colli Bolognesi

Comune: Monte San Pietro (BO)

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Esposizione: Nord

Giacitura: collinare

Suolo: terreno Franco limo argilloso

Vitigno: Grechetto Gentile 100%

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a cordone rinnovato Guyot

Densità viti: 3333 piante/ha

Età media viti: 4 anni

Resa vigneto: 70 q.li/ha

Vendemmia: raccolta delle migliori parcelle dei vigneti in modo manuale in cassette da 20kg

Pressatura: fase che avviene mediante pressatura soffice dei grappoli interi

Sosta prefermentativa: il mosto proveniente dalla pressatura viene condotto a basse temperature per favorire la sedimentazione statica e rimane in tale condizione al freddo per 24 ore prima del travaso di sfecciatura

Fermentazione alcolica: spontanea ed avviene dopo inoculo di pied de cuve preventivamente allestito con la raccolta di una piccola quantità della stessa uva più acerba e dura per un tempo variabile dai 10 ai 15 giorni

Fermentazione malolattica: si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica

Temperatura di fermentazione: nessun controllo della temperatura, solitamente le temperature non superano i 25 gradi

Travasi: è l'unica operazione che viene condotta sul vino ed al primo travaso dopo il termine delle fermentazioni viene aggiunta anidride solforosa fino al raggiungimento di 45 mg/L di solforosa totale

Affinamento in vasca: il periodo fino a marzo che segue la fine delle fermentazioni è rappresentato da una fase di sosta in tank di acciaio con élevage sur lies con contenuti movimenti di agitazione del liquido che portano a conseguente cessione dei costituenti delle fecce fini

Imbottigliamento: Maggio 2024

Affinamento in bottiglia: permane in bottiglia per circa 6 mesi