



## 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:** 5 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 sfeccatura

**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 una damigiana di vetro

**Imbottigliamento:** Giugno 2025

**Affinamento in bottiglia:** permane in bottiglia per circa 6 mesi