

## TRE MEDAGLIE

# Pignoletto

## D.O.C. Modena

### Vino Frizzante Secco

Il legame profondo con la terra e con la tradizione vitivinicola modenese appartiene alla storia della famiglia Cavicchioli sin da quando, nel 1928, Umberto Cavicchioli iniziò a produrre il suo Lambrusco "Tradizione", del quale la linea "Tre Medaglie" è la testimonianza più fedele e rappresentativa.

### Vitigni

Grechetto Gentile.

### Provenienza

Zona settentrionale della provincia di Modena.

### Vinificazione

Le uve sono macerate a freddo in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni. Ad una prima fermentazione alcolica segue una rifermentazione di tipo Charmat a temperatura controllata con aggiunta di mosto.

### Note degustative

- COLORE:** colore giallo paglierino chiaro; spuma bianca e perlage fine.
- 
- PROFUMO:** note di fiori bianchi e caratteristici sentori di frutta a pasta bianca.
- 
- GUSTO:** morbido e dai sentori fruttati tipici del vitigno con una persistenza prolungata.

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con risotti, pasta fresca ripiena, piatti a base di pesce.



Gradazione Alcolica	Residuo Zuccherino	Temperatura di servizio	Formato
11%vol	9g/L	4-6°C	75 cl