



*Pignoletto,
un vino,
molti valori.*

Una DOC e una DCG per valorizzare il vino dell'estate,
brioso e spumeggiante come la terra da cui proviene.
Un'area di produzione esclusiva lungo la via Emilia,
tra Modena e Faenza. Ottomila produttori uniti nel
Consorzio Pignoletto Emilia Romagna per un grande vino.
Pignoletto, euforia tutta da bere!

Regione Emilia Romagna
DOC Pignoletto
DCG Colli Bolognesi Pignoletto

www.consorziopignoletto.it
www.collibolognesi.it

CONSORZIO PIGNOLETTO
Emilia-Romagna

Consorzio Vini
Colli Bolognesi

Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna

Il **Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna** si è costituito nel 2013 con l'obiettivo di promuovere e valorizzare, sia in Italia che all'estero, il Pignoletto DOC, un vino che unisce enologicamente l'Emilia e la Romagna, collegando le zone DOC lungo la via Emilia, da Modena a Faenza. Con i suoi ottomila viticoltori e tremila ettari coltivati, è tra i Consorzi più grandi d'Italia.



*Pignoletto,
un vino,
molti valori.*

Una DOC e una D.O.C.G. per valorizzare il vino dell'estate, brioso e spumeggiante come la terra da cui proviene. Un'area di produzione esclusiva lungo la via Emilia, tra Modena e Faenza. Ottomila produttori uniti nel Consorzio Pignoletto Emilia Romagna per un grande vino. Pignoletto, euforia tutta da bere!

Regione Emilia Romagna
DOC Pignoletto
D.O.C.G. Colli Bolognesi Pignoletto

www.consorziopignoletto.it
www.collibolognesi.it

CONSORZIOPIGNOLETT
Emilia-Romagna

ConsorzioVini
ColliBolognesi

Il **Pignoletto D.O.C.** rispecchia ed esprime tutte le caratteristiche di vivacità e versatilità dell'Emilia Romagna e della sua gente: è un vino spumeggiante, fresco e piacevolmente aromatico, capace di rallegrare tante occasioni, da un aperitivo ad un pranzo completo. Il colore è giallo paglierino, il profumo è armonicamente delicato e contraddistinto da sentori floreali di biancospino e frutti bianchi; al palato ha un sapore irresistibile che conquista.

Il Pignoletto DOC è un vino dalla storia antica; Plinio il Vecchio ne esalta le qualità nella sua opera "Naturalis historia" scritta nel I secolo d.C. Il nome deriva dall'omonima località in provincia di Bologna, nel Comune di Monteveglio.

Il vitigno del Pignoletto è il **Grechetto gentile** noto anche col nome **Alionzina**; tale vitigno si adatta a più tipologie di terreno e produce un frutto dalla buccia spessa e grappoli compatti. Nelle zone di pianura si presenta nelle versioni leggere, fresche e spesso frizzanti mentre, nelle zone collinari, assume caratteristiche più strutturate e dal gusto persistente.

Il **Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna** ha sede a Zola Predosa, alle porte di Bologna, nella prestigiosa Villa Edvige Garagnani e si occupa di promuovere una produzione fatta di grandi numeri: 9 milioni di bottiglie, il 90% delle quali in versione frizzante e spumante.

Dove nasce il Pignoletto

Il territorio del **Pignoletto** è situato tra la pianura e i rilievi appenninici dell'Emilia Romagna. Il vino è prodotto in un territorio comprendente le province di Bologna e Modena ed anche di una parte di

Forlì e Cesena. Per le sole attività di vinificazione, imbottigliamento e confezionamento l'area di pertinenza si estende anche alle province di Reggio Emilia e Ravenna.

Il territorio del **Grechetto gentile**, chiuso dalla nuova DOC, presenta delle caratteristiche eterogenee nel suolo e nell'altitudine che conferiscono la tipica versatilità al Pignoletto. A seconda dei terreni, degli ambienti e degli interpreti variano le sfumature.

(Fonte: www.consorziopignoletto.it)

CONSORZIO PIGNOLETTO EMILIA ROMAGNA

Sede: Via Masini 11, Zola Predosa (BO), c/o Villa Edvige Garagnani

URL: >> www.consorziopignoletto.it

Data di creazione

04/08/2015

Autore

redazione