



9 GIACOBAZZI 9

Emilia Romagna D.O.C.
Pignoletto

CLASSIFICAZIONE: Bianco frizzante brut

UVE: 100% Grechetto Gentile

ALCOOL: 11%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Il suo profumo ampio comprende note di banana, nocciola e mandorla

GUSTO: Aromatico e fresco con un bel profumo fruttato e con un buon equilibrio di acidità

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco con pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costante. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto servito come aperitivo o può accompagnare piacevolmente anche tutto il pasto, in particolare piatti a base di pesce

www.giacobazzivini.com

Seguici su





9 GIACOBAZZI 9

Emilia Romagna D.O.C. Pignoletto

CLASSIFICATION: Sparkling brut white

GRAPES: 100% Pignoletto

ALCOHOL: 11%

COLOR: straw yellow with greenish reflections

PERFUME: Its broad fragrance includes notes of banana, hazelnut and almond

TASTE: Aromatic and fresh with a nice fruity scent and with a good acidity balance

VINIFICATION: Vinified in white with a soft crushing and fermentation in stainless steel tanks under constant temperature. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation according to the Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 6 - 8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Perfect served as an aperitif or it can also pleasantly accompany throughout the meal, particularly along seafood dishes





9 GIACOBAZZI 9

Emilia Romagna D.O.C. Pignoletto

CLASIFICACIÓN: Espumoso blanco brut DOC

UVAS: 100% Pignoletto

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos

PERFUME: Su amplia fragancia incluye notas de plátano, avellana y almendra

SABOR: Aromático y fresco con un agradable aroma afrutado y con un buen equilibrio de acidez

VINIFICACIÓN: Vinificado en blanco con un suave estrujado y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante. La segunda toma de espuma posterior tiene lugar por refermentación natural según el método Charmat

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Perfecto servido como aperitivo o también puede acompañar agradablemente durante toda la comida, especialmente junto con platos de mariscos



www.giacobazzivini.com

Síguenos

