



# Cantina F.lli Carafoli

## "STROZZAVOLPE"

**Pignoletto d.o.p. Frizzante Secco**  
**Pignoletto d.o.p.**  
**(Denomination of Protected Origin)**

**Zona di produzione:** Provincia di Modena-Bologna (Emilia Romagna)  
**Area of production:** Provinces of Modena and Bologna (Emilia Romagna)

**Vitigno di provenienza:** Grechetto bianco (Pignoletto) > 85%,  
Montuni-Chardonnay-Riesling < 15%  
**Varietal Blend:** A blend of white Grechetto (Pignoletto) > 85%,  
A blend of Montuni-Chardonnay-Riesling < 15%

**Fermentazione:** Metodo Charmat  
**Fermentation:** Charmat Method

**Zuccheri:** 8-14 g/l Alcool 11,50% Vol  
**Sugar:** 8-14 g/l Alcoholic Content: 11,50% Vol.

**Vinificazione:** Parte in bianco e parte con breve criomacerazione, fermentazione in purezza, affinamento "sur-lies"  
**Winemaking:** "Vinificazione in bianco". The must of white grapes undergoes fermentation without the grape skins. A slow fermentation process obtained with a regulated cold temperature

**Invecchiamento:** Da bersi 18-24 mesi  
**Aging:** To be consumed within 18-24 months

**Temperatura di servizio:** 8° - 10° gradi C  
**Serving temperature:** 8°-10° degrees Celsius

**Caratteristiche:** Vino delicatamente frizzante, dai riflessi verdognoli, moderatamente acido, con delicato aroma di frutta ed in particolare di pera  
**Characteristics:** Soft sparkle, pale straw colour, it presents a dry and harmonious taste and an intense fruity fragrance

**Abbinamenti gastronomici:** Antipasti, carni bianche e piatti a base di pesce, la pizza in genere. Compagno ideale da tutto pasto  
**Pairings:** Appetizers, fish dishes, pizza and white meat. Its versatility makes it a good companion for any meal



**Cantina Fratelli Carafoli S.S.**

Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)

Tel. +39 059 909102 - Fax +39 059 8170262

[www.carafolivini.com](http://www.carafolivini.com) - [info@carafolivini.com](mailto:info@carafolivini.com)