



Cantina F.lli Carafoli

"STROZZAVOLPE"

Pignoletto d.o.p. Spumante Brut Pignoletto d.o.p. Wine Spumante Brut

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

Vitigno di provenienza: Grechetto Gentile (Pignoletto) > 85%
Varietal Blend: A blend of white Grechetto (Pignoletto) > 85%

Fermentazione: Metodo Martinotti (Charmat)
Fermentation: Martinotti Method (Charmat)

Zuccheri: 12 g/l Alcool 11,50% Vol
Sugar: 12 g/l Alcoholic Content: 11,50% Vol.

Vinificazione: In bianco con lenta fermentazione in purezza a temperatura controllata, 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 preferibilmente non oltre i 24 mesi
Aging: To be consumed preferably not more than 24 months

Temperatura di servizio: 6° - 8° gradi C
Serving temperature: 6° - 8° degrees Celsius

Caratteristiche: Spumante delicatamente acidulo, dai riflessi verdognoli, dal caratteristico aroma di frutta bianca e crosta di pane
Characteristics: Sparkling delicately acidulous with greenish reflections, characteristic aroma of white fruit and bread crust

Abbinamenti gastronomici: Si sposa come aperitivo ed antipasti, piatti a base di pesce. Per la sua versatilità è spesso compagno da tutto pasto.

Pairings: Appetizers, fish dishes, 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 - info@carafolivini.com