

MALAGO



Pensavamo fosse Riesling
invece era Pignoletto

denominazione

Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore

anno

2024

grado alcolico

13% vol

blend

100%

pignoletto

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro

esposizione

est

altitudine

180 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera,
stabulazione, fermentazione in
acciaio. Affinamento in acciaio
per 10 mesi e in bottiglia per 4 mesi,
prima della commercializzazione.

età media viti

20
anni

produzione annuale

2300 bottiglie

prodotto dal

1964

note sull'annata

Il 2024 è iniziato con un
inverno mite, a maggio le
temperature sono calate
ed è aumentata la
piovosità mentre l'estate è
stata molto calda e
siccitosa. A fine agosto
sono iniziate le piogge che
sono continuate per tutto
l'autunno. La raccolta è
avvenuta a mano a inizio
settembre.

note degustative

vista: giallo paglierino
con riflessi dorati.
olfatto: frutta gialla,
minerale, note di gesso.
gusto: minerale, sapido con
un finale morbido.

Evolve in bottiglia verso
note più avvolgenti.