



# PINELLO

## Denominazione di Origine Controllata

*La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi. Queste peculiarità donano ai vini frizzanti vivacità, finezza e piacevolezza gustativa.*





## PINELLO DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Pinello
Gradazione alcolica	10,5%
Zona di produzione	Uve conferite da soci e provenienti da vigneti situati nell'area DOC del Parco Naturale dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine sedimentaria, calcareo, a scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Uve	Pinella 100%
Vendemmia	Raccolta manuale da metà settembre
Tipologia del prodotto	Vino frizzante
Caratteristiche visive	Giallo paglierino scarico
Profumo	Fruttato
Sapore	Vivace e fresco
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10 °C
Abbinamenti consigliati	Si beve con facilità se servito come aperitivo ed eccellente in antipasti a base di pesce, ottimo anche a tutto pasto con cibi non particolarmente impegnativi
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.  
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314  
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497  
info@virice.it  
[www.cantinacolliuganei.it](http://www.cantinacolliuganei.it)



CANTINACOLLI EUGANEI