



PIGNOLETTO SUPERIORE

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.G.
Caratteristiche: Colore paglierino tenue, profumo delicato con eleganti note floreali, sapore fresco, di buona struttura e piacevolmente sapido.
Gradazione: 12,5% vol.
Vitigno: Grechetto Gentile
Vinificazione: Pressatura soffice a temperatura controllata. Aggiunta di lieviti selezionati varietali e fermentazione alcolica a bassa temperatura. Parziale svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento "sur lies" per 8-9 mesi. Maturazione in bottiglia a temperatura controllata per almeno 3 mesi.
Abbinamenti Gastronomici: Antipasti, primi piatti delicati, pesce.
Temperatura di servizio: Fresco (10°-12° C.).
Formato: 0,75 l.

BARBERA

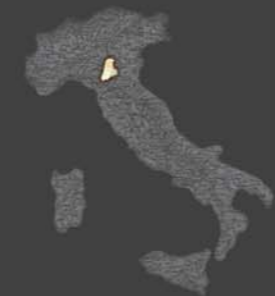
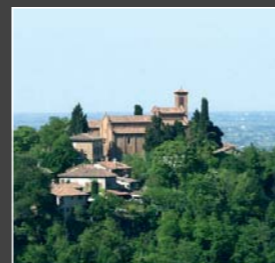
Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso carico tendente al violaceo, profumo vinoso con caratteristico sentore di marasca, sapore armonico e morbido con piacevole venatura acida.
Gradazione: 12% vol.
Vitigno: Barbera
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25°C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Affinamento in bottiglia per 3 mesi circa.
Abbinamenti Gastronomici: Paste ripiene, carrè di maiale, carni bianche.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°- 18° C.).
Formato: 0,75 l.

MERLOT

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei, caratteristico profumo erbaceo, sapore morbido e sapido.
Gradazione: 13% vol.
Vitigno: Merlot
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25°C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Affinamento in bottiglia per 6 mesi circa.
Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti tradizionali, bolliti, carni bianche.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°- 18° C.).
Formato: 0,75 l.

CABERNET SAUVIGNON

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso intenso con profumo vinoso e leggera nota erbacea, sapore pieno e morbido.
Gradazione: 13% vol.
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25°C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Affinamento in bottiglia per 6 mesi circa.
Abbinamenti Gastronomici: Formaggi stagionati, carni rosse e brasati.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°- 18° C.).
Formato: 0,75 l.



TENUTA
SANTACROCE
 - MONTEVEGLIO -

Azienda Agricola e Cantina di produzione:

Via Abè, 33 - 40050 Loc. Monteveglio - Valsamoggia (Bo)

Tel. +39 051 670 20 69 - Fax +39 051 188 96 261

Uffici Commerciali e Amministrativi:

Via Manin, 15 - 41122 MODENA ITALIA

Tel. +39 059 316 33 11 - Fax +39 059 31 37 05

E-mail: info@tenutasantacroce.it

