Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna

scritto da Redazione | 04/08/2015

Il **Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna** si è costituito nel 2013 con l'obiettivo di promuovere e valorizzare, sia in Italia che all'estero, il Pignoletto DOC, un vino che unisce enologicamente l'Emilia e la Romagna, collegando le zone DOC lungo la via Emilia, da Modena a Faenza. Con i suoi ottomila viticoltori e tremila ettari coltivati, è tra i Consorzi più grandi d'Italia.

Il **Pignoletto D.O.C.** rispecchia ed esprime tutte le caratteristiche di vivacità e versatilità dell'Emilia Romagna e della sua gente: è un vino spumeggiante, fresco e piacevolmente aromatico, capace di rallegrare tante occasioni, da un aperitivo ad un pranzo completo. Il colore è giallo paglierino, il profumo è armonicamente delicato e contraddistinto da sentori floreali di biancospino e frutti bianchi; al palato ha un sapore irresistibile che conquista.

Il Pignoletto DOC è un vino dalla storia antica; Plinio il Vecchio ne esalta le qualità nella sua opera "Naturalis historia" scritta nel I secolo d.C. Il nome deriva dall'omonima località in provincia di Bologna, nel Comune di Monteveglio.

Il vitigno del Pignoletto è il **Grechetto gentile** noto anche col nome **Alionzina**; tale vitigno si adatta a più tipologie di terreno e produce un frutto dalla buccia spessa e grappoli compatti. Nelle zone di pianura si presenta nelle versioni leggere, fresche e spesso frizzanti mentre, nelle zone collinari, assume caratteristiche più strutturate e dal gusto persistente.

Il **Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna** ha sede a Zola Predosa, alle porte di Bologna, nella prestigiosa Villa Edvige Garagnani e si occupa di promuovere una produzione fatta di grandi numeri: 9 milioni di bottiglie, il 90% delle quali in versione frizzante e spumante.

Dove nasce il Pignoletto

Il territorio del **Pignoletto** è stuato tra la pianura e i rilievi appenninici dell'Emilia Romagna. Il vino è prodotto in un territorio comprendente le province di Bologna e Modena ed anche di una parte di Forlì e Cesena. Per le sole attività di vinificazione, imbottigliamento e confezionamento l'area di pertinenza si estende anche alle province di Reggio Emilia e Ravenna.

Il territorio del **Grechetto gentile**, chiuso dalla nuova DOC, presenta delle caratteristiche eteronenee nel suolo e nell'altitudine che conferiscono la tipica versatilità al Pignoletto. A seconda dei terreni, degli ambienti e degli interpreti variano le sfumature.

(*Fonte: www.consorziopignoletto.it*)

CONSORZIO PIGNOLETTO EMILIA ROMAGNA
Sede: Via Masini 11, Zola Predosa (BO), c/o Villa Edvige Garagnani
URL: >> **www.consorziopignoletto.it**