



Azienda Agricola

Il Pignetto

Lilium



Es handelt sich um einen eher trockenen Schaumwein mit einer angenehmen Säurestruktur. Der Name Lilium wurde wegen seiner **blumigen Aromen** gewählt.

Trauben: Chardonnay (50%) und Incrocio Manzoni (50%).

Farbe: leicht strohgelb.

Duft: elegant, blumig und leicht fruchtig.

Geschmack: frisch, lebendig und trocken.

Servierentemperatur: 6-7 °C. als Aperitif oder mit Fischgerichten.

Anbauform: Guyot.

Durchschnittsproduktion: 100 Doppelzentener / Hektar.

Vinifizierung: 6 Stunde Kryomazeration, schonendes Pressen, Gärung um 15 Grad, Schaumbildung vor 3 Monaten mit Charmat Methode.

Verfeinerung: mindestens 2 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Gesamtsäure: 6 gr./lt

Azienda Agricola Il Pignetto
Loc. Pignetto, 108
37012 Bussolengo (Verona) - Italia
Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com