



Azienda Agricola

*Il Pignetto*

*Lilium*



**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](http://www.cantinailpignetto.com) - [info@cantinailpignetto.com](mailto:info@cantinailpignetto.com)