



Gocce d'Inverno

Le uve per produrre il nostro passito vengono selezionate durante la vendemmia e messe a riposare in cassette. Dopo circa 4 mesi di **appassimento** vengono pigiate nel **cuore dell'inverno**, da cui il nome del vino.

Tipologia: vino bianco fermo, da dessert

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese.

Colore: giallo dorato.

Profumo: di confettura, di miele, di fiori e frutta appassita

Sapore: dolce, equilibrato, avvolgente e con buona persistenza

Servire: a 10-12°C. Perfetto in abbinamento con pasticceria secca o formaggi piccanti

Sistema di allevamento: Pergola Trentina e Guyot

Produzione media: 80 q.li/ha prima dell'appassimento

Vendemmia: cernita dei grappoli più spargoli e maturi, messi a riposare con cura in cassette per l'appassimento, per circa 4 mesi

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in serbatoi d'acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Acidità totale: 5,5 gr./lt



Azienda Agricola

Il Pignetto

BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



CAPSULA

Seal

Plastica



TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata
dedicata o per rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo comune
Observe local waste disposal regulations

Società Agricola Il Pignetto s.s.

Loc. Pignetto, 108/B

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com