



Gocce d'Inverno

Tipologia: vino bianco fermo, da dessert

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese.

Colore: giallo dorato.

Profumo: di uva appassita, di miele, di fiori e frutta.

Sapore: nettamente amabile, armonico di uva appassita, leggermente amandorlato.

Servire: a 10°C. Adatto con biscotteria, pastafrolle e paste di mandorle.

Sistema di allevamento: pergola Trentina e Guyot

Produzione media: 90 q.li/ha

Vendemmia: cernita dei grappoli più spargoli e maturi, colti dai vigneti più vocati, messi a riposare con molta cura in plateau per l'appassimento che mediamente dura 4 mesi.

Vinificazione: 4-5 gg. di macerazione con contatto dalle bucce, fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento: 3 mesi in botti di acciaio e in bottiglia di almeno 6 mesi.

Grado alcolico: 12,5 % vol.



Azienda Agricola

Il Pignetto

Acidità totale: 5,5 gr./lt

Azienda Agricola Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com